

Denumiri de vinuri existente – dosarul tehnic**I. DENUMIRE/ DENUMIRI DE ÎNREGISTRAT:**

Sarica Niculițel (ro)

II. COORDONATELE SOLICITANTULUI

<i>Numele și funcția solicitantului:</i>	ORGANIZAȚIA NAȚIONALĂ INTERPROFESIONALĂ VITIVINICOLĂ
<i>Statutul juridic, dimensiunea și componența (în cazul persoanelor juridice):</i>	ONIV este constituită ca o grupare reprezentativă, din organizațiile de producători, pe baza liberei inițiative a acestora. ONIV are ca scop reglementarea producerii, prelucrării, depozitării, distribuției și comercializării produselor vitivinicole și desfășoară activități de apărare a intereselor producătorilor, cu respectarea diversității regionale. Reunește un număr de membri ce reprezintă un volum de producție și comercializare considerabil, din sectorul vitivinicol.
<i>Naționalitate:</i>	România
<i>Adresă:</i>	59 B-dul. Mărăști 11464 București România
<i>Nr. telefon:</i>	0040 21 - 311.91.03
<i>Fax:</i>	0040 21 - 311.91.02
<i>E-mail(uri):</i>	office@oniv.ro

III. CAIETUL DE SARCINI AL PRODUSULUI

<i>Stadiu:</i>	Anexat(e)
<i>Denumirea fișierului:</i>	Caiet sarcini DOC SARICA NICULITEL for Notify.pdf

IV. DECIZIE NAȚIONALĂ DE APROBARE:

<i>Referință juridică:</i>	Ordin MAPDR 732/2005 publicat în MOF 726/10.08.2005
----------------------------	---

V. DOCUMENT UNIC

<i>Denumire/ denumiri de înregistrat:</i>	Sarica Niculițel (ro)
<i>Termen echivalent/termeni echivalenți:</i>	
<i>Denumire utilizată în mod tradițional:</i>	Nu
<i>Temeiul juridic pentru transmitere:</i>	Articolul 73 alineatul (1) litera (a) din R.(CE) nr. 607/2009
<i>Prezentul dosar tehnic include modificarea (modificările) adoptată (adoptate) în conformitate cu:</i>	
<i>Tip de indicație geografică:</i>	DOP - denumire de origine protejată

1. CATEGORII DE PRODUSE VITICOLE

1. Vin

2. DESCRIEREA VINULUI/VINURILOR**Caracteristici analitice și organoleptice**

Caracteristici analitice:
- <i>tărie alcoolică dobândită</i>: minim 11 % vol.; - <i>aciditate totală</i> (acid tartric): minim 4,5 g/l; - <i>aciditate volatilă</i>: 18 miliechivalenți/litru sau 1,08 g/l exprimat în acid acetic pentru vinurile albe și roze și 20 miliechivalenți/litru sau 1,2 g/l exprimat în acid acetic, pentru vinurile roșii, - <i>extract sec nereducător</i>: minim 18,5 g/l pentru vinuri albe și 22 g/l pentru vinuri roșii - <i>zaharuri totale</i> exprimate prin suma glucoză+fructoză, g/l: în funcție de tipul vinului; - <i>dioxid de sulf total</i>, maxim : - 150 mg/l pentru vinuri roșii seci; -200 mg/l pentru vinuri albe și roze seci; -250 mg/l pentru vinurile albe al căror conținut în zaharuri totale exprimate prin

suma glucoză + fructoză este mai mare sau egal cu 5 g/l;
-200 mg/l pentru vinurile roșii al caror conținut în zaharuri totale exprimate prin suma glucoză + fructoză este mai mare sau egal cu 5 g/l;

Caracteristici organoleptice:

Muscat Ottonel

Aspect : Limpede cristal,

Culoare : de la alb-verzui până la galben-pai,

Mirosul și aroma sunt imprimate mai ales de alcoolul terpenic denumit linalol, sunt specifice soiului și arealului de proveniență, fără miros străin,

Gust : atrăgător, plăcut, în corelare cu aroma specifică, de vin sănătos, specific soiului, ariei de proveniență, fără gust străin.

Fetească albă

Aspect: limpede, cristal

Culoare: alb-verzui până la galben auriu;

Miros: de strugure bine copt, specific soiului și arealului de proveniență, fără miros străin

Gust: rotund, catifelat, amplu, corpulent, cu excelentă echilibrare a zaharurilor, alcoolului și acidității, specific soiului și arealului de proveniență, fără gust străin.

Fetească regală

Aspect: limpede, cristal

Culoare de la alb-verzuie până la galben- verzuie,

Miros cu prospețime, floral, cu arome de flori de câmp, specific soiului și arealului de proveniență, fără miros străin

Gust fructuos, savuros, specific soiului și arealului de proveniență, fără gust străin.

Sauvignon

Aspect: limpede cristal,

Culoare: alb- verzui până la galben pai,

Miros: floare de soc și flori de viță de vie, specific soiului și arealului de proveniență, fără miros străin

Gust: complex, în corelare cu mirosul specific, fin, specific soiului și arealului de proveniență, fără gust străin.

Aligoté

Aspect: limpede, cristal

Culoare: de la galben- verzuie, până la galben-pai,

Gust: neutral, uneori de caise verzi, uneori de pământ dar plăcut, specific soiului și arealului de proveniență, fără gust străin.

Miros: neutral, uneori cu aromă de fermentare, specific soiului și arealului de proveniență, fără miros străin.

Riesling italian

Aspect: limpede, cristal

Culoare: de la alb-verzuie până la galben- verzuie sau galben-pai,

Gust: neutral, uneori de fructe verzi, specific soiului și arealului de proveniență, fără gust străin.

Miros: neutral, uneori cu aromă de fermentare, specific soiului și arealului de proveniență, fără miros străin.

Riesling de Rhin

Aspect: limpede, cristal

Culoare de la galben-pai cu nuanțe verzui,

Gust deplin, ușor acidulat, vioi, fructuos, soiului și arealului de proveniență, fără gust străin,

Miros : aromă fină, plăcută, neutrală, uneori cu aromă de fermentare, specific soiului și arealului de proveniență, fără miros străin.

Chardonnay

Aspect: limpede cristal,

Culoare: de la galben- verzui până la galben pai,

Miros: fân, unt proaspăt, specific soiului și arealului de proveniență, fără miros străin,

Gust: savuros și persistent, de unt proaspăt, specific soiului și arealului de proveniență, fără gust străin.

Pinot gris

Aspect: limpede cristal,

Culoare: galben verzui până la galben auriu, fără pătarea dată de pigmenții extrași dinvelița bobului,

Miros: cu aromă de flori de câmp, specific soiului și arealului de proveniență, fără miros străin

Gust: plăcut, plin, onctuos, de la sec la dulce, susținut de aciditate, specific soiului și arealului de proveniență, fără gust străin.

Rkațiteli

Aspect: limpede cristal,

Culoare: de la alb-verzui până la galben pai,

Miros: cu aromă ușor florală, mai accentuată dacă s-a făcut o ușoară macerare, specific soiului și arealului de proveniență, fără miros străin,

Gust: plăcut, vioi, dat de aciditatea ridicată, foarte benefică în cazul vinurilor cu rest de zahăr, specific soiului și arealului de proveniență, fără gust străin.

Merlot

Aspect: limpede, translucid

Culoare intensă, roșu cu nuanțe de violaceu când este tânăr, roșu rubiniu intens când are peste doi ani, apar la învechire nuanțele cărămizii,

Miros: aromă de fructe intens colorate și supracapte, specific soiului și arealului de proveniență, fără miros străin,

Gust: corpolent, catifelat, aduce cu gustul de vișine supramaturate, specific soiului și arealului de proveniență, fără gust străin.

Cabernet Sauvignon

Aspect: limpede, translucid,

Culoare: intensă, roșu cu nuanțe de violaceu când este tânăr, roșu rubiniu intens când are peste doi ani, apar la învechire nuanțele cărămizii,

Miros: variat, plăcut, de la ierbos până la aromă de ardei iute, specific soiului și arealului de proveniență, fără miros străin,

Gust: corpolent, extractiv, plin, uneori astringent, caracter ierbos, specific soiului și arealului de proveniență, fără gust străin.

Cabernet franc

Aspect: limpede, translucid,

Culoare: intensă, roșu cu nuanțe de violaceu când este tânăr, roșu rubiniu intens când are peste doi ani, apar la învechire nuanțele cărămizii,

Miros: aromă de ardei iute, uneori florală, specific soiului și arealului de proveniență, fără miros străin,

Gust: catifelat, mai puțin ierbos, mai puțin astringent, specific soiului și arealului de proveniență, fără gust străin.

Pinot noir

Aspect: limpede, translucid

Culoare: roșie rubinie,

Miros : aromă neutrală, specific soiului și arealului de proveniență, fără miros străin,

Gust: fin, amplu, rotund, moale, specific soiului și arealului de proveniență, fără gust străin.

Burgund mare

Aspect : limpede, intens colorat

Culoare: roșu închis, de la nuanțe violacee pentru vinul tânăr până la nuanțe cărămizii pentru vinul cu o vechime de peste doi ani;

Miros: aromă de fructe de pădure coapte, specific soiului și arealului de proveniență, fără miros străin,

Gust: echilibrat, consistent, catifelat, fără astringență, specific soiului și arealului de proveniență, fără gust străin.

Băbească neagră

Aspect: limpede, translucid,

Culoare: roșu rubiniu,

Miros: neutral, cu ușoară nuanță florală, specific soiului și arealului de proveniență, fără miros străin,

Gust: puțin extractiv, echilibrat, băubil, plăcut, nu prea alcoolic, specific soiului și arealului de proveniență, fără gust străin.

Syrah

Aspect: limpede, translucid,

Culoare: roșu aprins sau roșu rubiniu,

Miros: aromă de piper și fructe roșii supracoaapte, specific soiului și arealului de proveniență, fără miros străin,

Gust: delicat, suplu, ușor picant cu notă de condiment, specific soiului și arealului de proveniență, fără gust străin.

3. TERMENI TRADIȚIONALI

a. Punctul a)

Vin cu denumire de origine controlată (D.O.C.)

b. Punctul b)

Vin tânăr

Vin de vinotecă

Rezervă

4. PRACTICI DE VINIFICARE

a. Practici oenologice

Practici oenologice

<i>Tip de practică oenologică:</i>	Restricție relevantă privind producerea vinurilor
<i>Descrierea practicii:</i>	
Fără dispoziții suplimentare.	

b. Producții maxime

Productia de struguri (kg/ha), în funcție de mențiunea tradițională utilizată

<i>Producție maximă:</i>			
Soiurile de struguri	Producția maximă (kg/ha)		
	D.O.C.-C.T.	D.O.C.-C.M.D.	
Muscat Ottonel, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Pinot noir, Fetească neagră, Syrah	8.000	9.000	
Fetească albă, Sauvignon, Chardonnay, Pinot gris, Merlot	9.000	11.000	

Aligoté, Riesling italian, Riesling de Rhin, Burgund mare	-	11.000	
Fetească regală, Rkțiteli Băbească neagră	-	12.000	

Randamentul în vin (hl/ha), în uncție de mențiunea tradițională utilizată

<i>Producție maximă:</i>			
Soiurile de struguri	Randamentul maxim (hl/ha)		
	D.O.C.-C.T.	D.O.C.-C.M.D.	
Muscat Ottonel, Cabernet varietal, Pinot noir, Fetească neagră, Syrah	52	60	
Fetească albă, Sauvignon, Chardonnay, Pinot gris, Merlot	60	75	
Aligoté, Riesling italian, Riesling de Rhin, Burgund mare	-	75	
Fetească regală, Rkțiteli Băbească neagră	-	82	

5. ZONĂ DELIMITATĂ

Județul Tulcea:	
-Oraș Tulcea	
-Comuna Somova	satele Somova, Mineri, Parcheș;
-Comuna Niculițel	satul Niculițel;
-Comuna Izvoarele	satele Izvoarele, Alba;
-Comuna Valea Teilor	satul Valea Teilor;
-Comuna Frecăței	satele Telița, Poșta;
-Oraș Isaccea	
-Comuna Luncavița	satul Luncavița;
-Comuna Văcăreni	satul Văcăreni;
-Comuna Jijila	satul Jijila;
-Oraș Măcin	
-Comuna Greci	satul Greci;
-Comuna Carcaliu	satul Carcaliu
-Comuna Cerna	satul Cerna.

a. Zona NUTS

RO225	Tulcea
RO22	Sud-Est
RO2	Macroregiunea doi
RO	ROMNIA

b. Hărți ale zonei delimitate

<i>Numărul de hărți anexate:</i>	0
----------------------------------	---

6. STRUGURI DE VINIFICAȚIE**a. Inventarul principalelor soiuri de struguri de vinificație**

11. Pinot gris
10. Fetească neagră
09. Băbească neagră
08. Muscat Ottonel
07. Cabernet Sauvignon
06. Sauvignon
04. Aligoté
03. Merlot
02. Fetească regală
01. Fetească albă

b. Soiuri de struguri de vinificație OIV

Chardonnay B
Cabernet Franc N
Rkatiteli
Burgund Mare
Syrah N
Riesling de Rhin
Riesling Italian
Pinot Noir N

c. Alte soiuri

--

7. LEGĂTURA CU ZONA GEOGRAFICĂ

Legătura cu aria geografică

Detalii privind zona geografică:

Descrierea factorilor naturali care contribuie la legătură

Arealul aferent DOC Sarica Niculițel se află în unitatea morfostructurală Dobrogea de nord, unde roca principală pe seama căreia s-au format solurile din zonă este loesul.

Solul are însușiri fizico-chimice foarte bune, cu permeabilitate, porozitate și textură medie, lutonisoasă, și drenaj foarte bun, încât apa nu bălțește decât pentru scurt timp.

Solurile predominante sunt din clasa Cernoziomuri, cu caracteristici de sol slab tasat, cu reacție alcalină, pH = 8,0 – 8,2, cu carbonat de calciu moderat, aprovizionat cu NPK, cu o clasă de pretabilitate III, ce indică condiții foarte bune pentru cultura viței de vie.

Temperatura medie anuală este cu puțin peste 10 grade Celsius iar precipitațiile anuale sunt de aprox. 440 mm.

Clima este continental excesivă, cu precipitații reduse (sub 400 mm/an), cu veri călduroase, ierni reci, însă vecinătatea cu Dunărea și Delta Dunării la nord, cu pădurile întinse de la sud, coroborată cu expunerea preponderant Nordică a arealului, atenuează efectele caniculei din timpul verii (excepții la expunerea nordică o constituie plantațiile de la Valea Teilor, Carcaliu și Cerna).

Podgoria Sarica Niculițel este cea mai veche podgorie a Dobrogei, localizată în județul Tulcea (Dobrogea de nord), o zonă cu un pitoresc aparte ce-și întinde trecutul dincolo de perioada colonizării romane (în nordul Dobrogei romanii s-au instalat temeinic în acele vremuri, încă din secolul II, construindu-și o serie de castre pentru apărarea imperiului de atacurile populațiilor barbare, mărturie stând castrele Arrubium (localitatea Măcin), Noviodunum (Isaccea), Aegesius (Tulcea), Troesmis (Turcoaia), etc.

Ca localizare, viticultura din acest areal este organizată în jurul dealurilor Niculițelului și Munților Măcin, resturi ale vechiului lanț muntos Hercinic. În unele locuri, Isaccea sau Somova, viile sunt foarte aproape de lacurile riverane Dunării. Viile podgoriei sunt amplasate pe terenuri cu altitudini cuprinse între 50 și 200 metri, formând amfiteatre largi, cu deschideri către valea Dunării. Viticultura din acest areal este organizată în jurul dealurilor Niculițelului și Munților Măcin - resturi ale vechiului lanț muntos hercinic-cel mai vechi lanț muntos din Europa.

Fundamentul este format din: roci cristaline cutate prehercinic, roci magmatice

(granite și bazalte) și roci sedimentare. Această unitate are următoarele subdiviziuni:

1. Măcin – situată în vest între Dunăre și Taița
2. Niculițel – între Taița și depresiunea Nalbant
3. Tulcea

Descrierea factorilor umani care contribuie la legătură

Sarica-Niculițel este cea mai veche podgorie a Dobrogei.

Viticultura acestor locuri își întinde trecutul dincolo de perioada colonizării romane, în timpul căreia ea a primit un puternic impuls. Nu trebuie uitat că în nordul Dobrogei romanii s-au instalat temeinic în acele vremuri, construindu-și o serie de castre pentru apărarea imperiului de atacurile populațiilor barbare. La Tulcea exista pe vremuri cetatea Aegysum ridicată de romani în secolul II; orasul Isaccea s-a construit în jurul castrului Noviodunum, iar la Măcin se află castrul Arrubium. Este cert faptul că viticultura acestei zone a avut de profitat de pe urma prezenței romanilor, după cum ea profitase din plin de influența exercitată de comerțul realizat prin cetățile port construite de greci pe malurile Mării Negre (corăbiile genovezilor și ale grecilor poposeau adesea în porturile dunărene ale vremii din preajma acestei podgorii de unde încărcau licorile obținute din viile din nordul Dobrogei).

La sfârșitul secolului al XIV-lea Dobrogea se afla în stăpânirea lui Mircea cel Bătrân, voievodul Țării Românești care, așa cum rezultă din gloriosul său titlu, își întindea domnia "până la Marea cea Mare".

Între anii 1420 și 1878, timp de patru secole și jumătate, teritoriul cuprins între Dunăre și Marea Neagră a intrat în stăpânirea imperiului otoman. În această perioadă viticultura dobrogeană a înregistrat un declin, dar ea nu a dispărut, continuând să fie practică de populația românească băștinașă.

Viile podgoriei Sarica-Niculițel s-au păstrat de-a lungul acestui interval menținându-și chiar și faima câștigată în trecut. Există documente care arată că, în anii 1760-1770, negustorii polonezi veneau și cumparau vin în aceasta podgorie și vinul era transportat pe Dunăre cu ajutorul corăbiilor care se încărcau la Isaccea. Așa cum rezultă dintr-o statistică veche, în anul 1903 ținutul nord-dobrogean detinea o suprafață de 5.800 hectare de viță de vie și realiza o producție de 305.000 hectolitri de vin, situându-se pe al doilea loc în țară, după cel al Putnei. Cele mai importante localități viticole erau Măcinul, Isaccea, Bădila, Niculițel, Sarica, Telița și Cocoș.

O explicație a dezvoltării viticulturii în această regiune se regăsește în existența unor condiții naturale foarte favorabile date de așezare, de climă și de sol. În Delta Dunării, deci nu departe de podgorie, se găsește și în prezent cea mai numeroasă populație de vițe sălbatice din țară.

În pădurile Hazmacului Mare de pe grindul Letea, au fost identificate exemplare aparținând speciei *Vitis Silvestris*. Este cert că ne găsim aici într-un habitat care convine viței de vie, în egală măsură vițelor sălbatice și celor cultivate.

Podgoria trage foloase de pe urma vecinătății Dunării, care trimite spre vii vapori de apă ce creează o umiditate atmosferică prielnică. Calitatea vinurilor produse în nordul Dobrogei poate fi pusă în mare măsură și pe seama solului, format pe lava măcinată de intemperii, cu structura și compoziție favorabilă cultivării acesteia. Învecinarea cu pădurile contribuie apoi la realizarea unui microclimat specific, propice culturii viței de vie.

La Niculițel, localnicii vorbesc chiar despre o legendă potrivit căreia Noe ar fi fost cel care ar fi pus temelia podgoriei Sarica. Conform mărturiilor istorice, respectiva podgorie, care se întinde, în prezent, pe câteva mii de hectare, ar fi fost înființată de niște călugări care au ctitorit actuala mănăstire Cocoș.

Detalii privind produsul:

Viile de la Tulcea și Somova sunt preponderent constituite din soiuri roșii, Merlot, Cabernet Sauvignon, Burgund mare, Băbească neagră dar și din soiuri albe, Aligoté, Riesling Italian, Fetească albă. În centrele viticole Niculițel și Măcin, producția de vinuri albe este preponderentă, formată din Aligoté, Fetească regală, Sauvignon blanc, Riesling Italian, Muscat Ottonel, Rkațiteli, etc. Tot în aceste areale se obțin valoroase vinuri roșii de Merlot și Cabernet varietal. În toată podgoria, se distinge soiul Aligoté despre care se vorbește că în acest areal și-a găsit a doua patrie.

Podgoria Sarica Niculitel este formată din trei centre viticole: Măcin la vest, Tulcea în partea estică și Niculițel la mijloc.

Viile de la Tulcea îmbracă dealul ce domină orașul de la gurile Deltei Dunării și se continuă pe teritoriul învecinat al comunei Somova spre vest. Soiurile albe preponderente sunt Aligoté, Riesling italian, Fetească regală, Sauvignon, Muscat Ottonel. Nu lipsesc din acest areal nici soiurile roșii cum ar fi Cabernet-ul Sauvignon sau Merlot-ul dar și Burgundul mare sau Băbească neagră, caracterizate prin note fructate.

Centrul viticol Măcin își așează viile la poalele munților Măcin (cel mai vechi lanț muntos din Europa), începând din comuna Jijila la nord și trecând printr-o linie oarecum paralelă cu Dunărea pe direcția nord-sud prin Măcin, Carcaliu și Cerna. În centrul viticol Măcin se cultivă și prelucrează un număr mai mare de soiuri, preponderente fiind cele albe precum Aligoté -ul, Fetească regală, Fetească albă, Riesling italian, Muscat Ottonel, Sauvignon și mai nou-Chardonnay-ul. Vinurile albe din centrul viticol Măcin se caracterizează prin pospețime, aciditate mai scăzută fiind vinuri lejere, care se consumă în general ca vinuri proaspete. Nu lipsesc din acest areal nici vinurile roșii precum Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir sau Fetească neagră.

Centrul viticol Niculițel se întinde sub forma unui culoar care pleacă din orașul Isaccea, trece prin comuna Niculițel și ajunge peste dealuri la Izvoarele. Sortimentele cultivate sunt Aligoté -ul, Rieslingul italian, Fetească regală, Sauvignon, Muscat Ottonel, iar dintre cele roșii Merlot-ul, Cabernet Sauvignon, Băbească neagră, Burgund mare.

Din categoria vinurilor albe, un vin care atrage atenția din toată podgoria, este cel de Aligoté. Se consideră că în nordul Dobrogei se produc cele mai reușite vinuri de Aligoté din țară. Sunt vinuri seci, cu o bună aciditate, plăcute gustativ, ușor de recunoscut prin caracterul lor aromatic particular. Nu necesită învechire, fiind bune de consum chiar în primele șase luni de la obținere.

Trebuie subliniat totodată și calitatea deosebită a vinurilor roșii. Cele din soiul Băbească neagră sunt mai puțin colorate și mai slab extractive, dar plăcute organoleptic; vinurilor roșii produse în centrul viticol Măcin din soiurile Merlot, Fetească neagră sau Cabernet Sauvignon se recunosc prin personalitate dar și prin gustul și aromele imprimate de condițiile pedo-climatice.

Interacțiune cauzală:

Sarica Niculițel este cea mai veche podgorie a Dobrogei. Aproape orice descoperire arheologică are inscripționat sau sculptat pe ea motivul viței de vie. Prin cetățile port de la Dunăre, Aegyssus de la Tulcea, Noviodunum de la Isaccea sau Arrubium de la Măcin, se făcea un puternic comerț cu vin. Există documente care atestă că negustorii polonezi cumpărau vin din podgoria Sarica Niculițel și-l încărcau în corăbii în portul Isaccea.

Din statisticile mai vechi, rezultă că în 1903, în această zonă erau aproximativ 5 800 ha de vie și se realiza o producție de aproximativ 305 000 hl de vin, fiind pe locul doi în țară, după ținutul Putnei.

În prezent, arealul DOC SARICA NICULIȚEL se poate împărți în trei centre viticole importante: Tulcea, Niculițel și Măcin. Soiurile de struguri specifice *Podgoriei Sarica Niculițel* (podgorie amplasată în unitatea morfostructurală Dobrogea de Nord, în vecinătatea Munților Măcin și fluviului Dunărea), au fost cultivate încă din cele mai vechi timpuri.

Aceste soiuri, în perioada lor de maturitate optimă, asigură un echilibru excelent între zahăr și aciditate, echilibru necesar pentru a obține musturi de calitate și vinuri fructuoase în urma fermentării.

Tipurile de sol existente precum și expoziția diferită a plantațiilor din centrele viticole Măcin, Niculițel sau Tulcea, au determinat o selecție severă a soiurilor obținute aici, în funcție de caracteristicile de mediu și adaptabilitatea vițelor (plantelor).

Podgoria Sarica Niculițel are ca principale forme de relief:

- Câmpii marginale

Cea mai mare parte a suprafeței de câmpie marginală este acoperită cu o pătură groasă de loess de peste 15-20 m grosime, depusă în Cuaternar (Pleistocen) aceasta fiind roca principală pe seama căreia s-au format solurile din zona. Loess-ul a imprimat solurilor însușiri fizice și chimice bune, precum permeabilitatea, porozitatea, textura medie, dar și o rezistență destul de mică la eroziune și un conținut de humus mai puțin ridicat. Aceste câmpii marginale sunt favorabile cultivării în mod special cu soiuri de Fetească regală, Fetească albă, Chardonnay.

- Terenuri slab înclinate

Sunt suprafețe caracterizate prin pante, solul fiind de tip Kastanoziom, afectat parțial de eroziunea de suprafață. Pe aceste suprafețe nu se înregistrează modificări ale regimurilor termic sau hidric, exploatarea acestora impunând unele măsuri simple de protecție antierozională. Se pretează foarte bine la irigații cu restricții impuse de panta terenului.

- Culmi

Ocupă terenurile cu cota cea mai înaltă și au un microclimat specific, fiind puternic expuse vântului, motiv pentru care sunt erodate. Nici pe aceste suprafețe nu se produc modificări ale regimurilor termic sau hidric, solul fiind slab erodat.

În cadrul formelor de relief enumerate mai sus sunt cultivate în mod deosebit soiurile Sauvignon, Riesling italian, Muscat Ottonel, Merlot, Pinot noir, Băbească neagră, Cabernet Sauvignon, Fetească neagră.

- Versanți cu pantă

Sunt suprafețe de racord între două zone cu cote diferite și se caracterizează prin pantă mai mare de 5% și pot fi lungi (peste 200 m) sau scurte (sub 200 m) în ambele cazuri fiind însă neuniforme. Pe versanți se produc modificări importante ale regimului termic și mai ales hidric. Modificarea regimului hidric are loc ca urmare a creșterii valorilor pantei, ceea ce face ca o parte din apa căzută prin precipitații să nu se poată infiltra în profunzime, scurgându-se la suprafața solului. Condițiile oferite de versanții cu pantă sunt propice cultivării în mod special a soiurilor Aligoté, Fetească regală, Merlot, Pinot noir.

Având la bază aceste tipuri de soluri, favorabile de altfel cultivării viței de vie, soiuri de struguri de cea mai bună calitate, dar și tehnologiile de vinificare care îmbină tradiționalismul zonei cu tendințele actuale, sunt obținute în nordul Dobrogei vinuri tipice, fructuoase, de cea mai înaltă calitate.

Aceste vinuri de-a lungul timpului au dus la crearea unor legături istorice strânse cu alte națiuni, începând de la comerțul pe care îl practicau genovezii sau grecii, ale căror corăbii poposeau în porturile dunărene din jurul acestei podgorii, și continuând mai târziu (sec.XVII-XVIII) cu negustorii polonezi care cumpărau vin tot din această podgorie, vinul fiind transportat pe Dunăre tot cu ajutorul corăbiilor care se încarcau la Isaccea.

Astăzi diversitatea vinurilor din Podgoria Sarica Niculițel este mare, calitatea acestora fiind din ce în ce mai cunoscută pe o piață aflată într-o continuă schimbare-vorbim de piața națională, dar și pe piețe consacrate precum Italia, Spania, Germania, SUA, etc.

8. CONDIȚII SUPLIMENTARE

Condiții de comercializare

<i>Cadru juridic:</i>	În legislația națională
<i>Tip de condiție</i>	Dispoziții suplimentare privind etichetarea

<i>suplimentară:</i>	
<i>Descrierea condiției</i>	
Fără dispoziții suplimentare.	

9. DOCUMENTE JUSTIFICATIVE

a. Alt(e) document(e):

<i>Descriere:</i>

VI. ALTE INFORMAȚII**1. COORDONATELE INTERMEDIARULUI**

<i>Numele intermediarului:</i>	Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole
<i>Adresă:</i>	49 Șos Iancului 021719 București România
<i>Nr. telefon:</i>	0040 21/2505097
<i>Fax:</i>	0040 21/2505098
<i>E-mail(uri):</i>	office@onvpv.ro

2. COORDONATELE PĂRȚII/PĂRȚILOR INTERESATE

--

3. LINK CĂTRE CAIETUL DE SARCINI AL PRODUSULUI

<i>Link:</i>	http://www.onvpv.ro/?pag=1031
--------------	---

4. LIMBA CERERII:

română

5. LINK CĂTRE E-BACCHUS

Sarica Niculițel urmată sau nu de Tulcea
--