

Cerere privind o nouă modificare

I. MODIFICARE

1. NORMELE APLICABILE MODIFICĂRII:

Article_105_not_minor

2. Descrierea și justificarea modificării

Titlu:

Introducerea în cultură de noi soiuri de viță de vie (art. 105 R(UE) 1308/2013, art 118q, alin 2, teza 2, R(CE) 1234/2007)

Descriere și justificare

Întrucât soiurile de viță de vie solicitate pentru a fi introduse în cultură în arealul delimitat, cu randamentele vitivinicole corespunzătoare au fost Sémillon, Viognier, Malbec, Mourvèdre, Negru de Drăgășani, Petit Verdot, Sangiovese, vinurile obținute vor avea calități imprimate de specificul ariei delimitate cu o serie de factori relevanți pentru legătură arie – produs, precum:

- zona geografică beneficiază de condiții climaterice omogene, optime pentru producția viticolă, fiind situată în proximitatea unor mase mari de apă (Dunărea pe laturile de nord și vest, și Marea Neagră în partea de est). Podișul Dobrogei dispune de o climă temperat-continentală cu mai multe influențe: excesive din nord-est, pontice din est și submediteraneene din sud-vest, sud și sud-est, ceea ce îl individualizează și mai bine.
- influențele suprafețelor acvatice ale Mării Negre pe latura de est și cele danubiene pe laturile de vest și nord, prin procesele de descendență a aerului, conduc la instalarea unor „baraje termice” cu temperaturi mai moderate și cu predominarea timpului senin, în timp ce, în interior, procesele convective și radiative stimulează contraste termo-pluviotermice frapante.
- regimul termic: climatul în arealul descris este tipic de stepă, uscat cu veri calde și secetoase și ierni reci. În cursul anului, specificul proceselor de încălzire și răcire este dat de temperaturile medii lunare, > 10°C. Astfel, în timp ce, primăvara, pe majoritatea suprafeței Podișului Dobrogean, sub 100 m altitudine, unde procesele de încălzire sunt mai timpurii, temperatura medie lunară > 10°C se realizează încă din luna aprilie, în zona litorală, ca urmare a inerției suprafețelor de apă, această valoare este < 10°C. Toamna în luna octombrie, când uscatul dobrogean se răcește mai repede, pe suprafața acestuia, temperatura medie lunară la altitudini sub 100 m este de circa 12°C, în timp ce pe litoral, ca urmare a rolului de rezervor termic al Mării Negre, aceasta este cu circa 1.0°C mai mare.
- regimul de umiditate: Potențialul pluviometric este dimensionat de frecvența mai mare a anticlonilor continentali care provoacă secete; influența redusă a Anticlonului Azoric care ajunge în regiune deja secătuit în precipitații; barajul termic al Mării Negre condiționat de procesele de evaporație care conduc la instalarea inversiunilor de temperatură ce provoacă descendența aerului și respectiv, destrămarea sistemelor noroase și absența sau diminuarea

precipitațiilor; convecția termică nocturnă care se dezvoltă deasupra apelor marine în anotimpul cald, dar care generează precipitații convective în cantitate redusă; dispunerea în trepte a reliefului Podișului Dobrogean, cu expunere periferică spre toate direcțiile de advecție a aerului.

- precipitațiile: în interiorul Podișului Dobrogean cantitățile anuale de precipitații se reduc de la sud spre nord, pe măsură ce scad influențele Ciclonilor Mediteraneeni și cresc cele ale anticlonilor continentali (Adamclisi 450.4 mm, Medgidia 414.3 mm, Corugea 389.1 mm). Cantitățile reduse de precipitații, cu deosebire cele din zona litorală, sub 400 mm, pun în evidență caracterul semiarid al acestui teritoriu, cel mai pronunțat din România. În cursul anului, cantitățile de precipitații înregistrează un maxim principal în iunie, cu valori mai ridicate pe uscatul dobrogean (40-50 mm), care se reduc treptat spre litoral (35-40 mm) și un maxim secundar, în zona litorală.

- solurile: Din punct de vedere geologic, teritoriul se află în zona platformei nord Dobrogene (Podișul Adamclisi). La baza podișului sunt depozite calcaroase ale Cretacelui, Pleocenului și Sarmatianului acoperite de o pătură de loess cu grosimi de 0-20 m. Loessul are o textură lutoasă, este puțin compact și are drenaj intern bun. Solurile sunt de tipul Kastanoziumului calcaric, lut/lut dezvoltat pe depozite loessoide carbonatice. Textura este mijlocie pe toată adâncimea profilului, volumul edafic util este mare, gradul de tasare slab, conținutul în carbonat este mijlociu pe primii 40 de cm și mare pe următorii 50. Reacția solurilor este slab alcalină fără sărăturare. Clasa de calitate a terenurilor se încadrează în clasa a III-a de favorabilitate la folosință ca plantații viticole.

Referitor la calitățile vinurilor obținute din soiurile nou introduse, acestea prezintă o serie de însușiri:

- Caracteristicile de relief cu influențele mediteraneene sunt excelente pentru dezvoltarea armonioasă a soiurilor Mourvedre și Malbec, ce necesită expoziție solară și un climat cald pentru a-și atinge maturitatea. Mourvedre ajunge la maturitate la finalul lunii septembrie-începutul lui octombrie și are nevoie de precipitații limitate în acea perioadă, altfel riscă o spargere a boabelor ca urmare ploilor, frigului sau înghețului. În condiții prielnice, soiul poate acumula 230-240 g/l zahăr.

- Malbec și Negru de Drăgășani au nevoie de un climat cald cu o expoziție solară pentru dezvoltarea armonioasă, soluri calcaroase și un climat arid. Solurile calcaroase influențează pozitiv soiurile, acestea producând struguri cu un conținut în taninuri foarte ridicat, arome de coacăze în vinurile tinere și arome de cafea și tabac cu cât acestea se învechesc. Expoziția solară îi conferă soiului caracteristici fructate. Vitele de vie prosperă în solurile în care plantele sunt fortate să patrundă adânc cu rădăcinile pentru a-și găsi nutrienți, precum cele prezente în Podișul Adamclisi.

Cele două soiuri ating maturitatea în primul semestru al lunii septembrie, iar caracteristicile climaterice ale arealului sunt ideale pentru obținerea unor struguri de bună calitate, neafectate de Oidium sau Mildiou. Strugurii din aceste soiuri pot acumula până la 240 g/l de zahăr iar vinul obținut poate atinge un grad alcoolic de minim 12 %.

- Soiul Semillon preferă solurile calcaroase cu un conținut de argilă. Sensibilitatea scăzută la

mană și fâinare face din acest soi o alegere ideă pentru viticultura bio, producand vinuri cu conținut alcoolic de până la 14 %. Se dezvoltă armonios în vii cu expoziție solară ridicată, atingand maturitate în al doilea semestru al lunii august. Climatul cald contribuie la obținerea de vinuri seci cu arome de fructe exotice, mango, papaya și piersica.

•În caracteristicile organoleptice ale cel vinurilor menționate este reflectată tipicitatea zonei nord dobrogene, terroir-ul specific și totodata îmbinarea dintre tradiționalismul locurilor cu tendințele actuale ale pieței.

Malbec, Mourvèdre și Semillon, soiuri originare în Franța, cultivate inițial în regiunea Bordeaux, sunt ideale pentru arealul viticol Colinele Dobrogei, unde se pot dezvoltă armonios și vor conduce la obținerea unor vinuri de înaltă calitate. Necesitatea introducerii acestor soiuri a fost una ridicată, influențată de interesul sporit al consumatorilor autohtoni și nu numai asupra unor soiuri noi, cu caracter specific și cu notorietate internațională.

Negru de Drăgășani, spre deosebire de celelalte, este un soi autohton, relativ tânăr, cultivat cu precădere în regiunea Dealurilor Olteniei. Caracteristicile zonei Podișului Dobrogei, relieful, clima, regimul ploilor, sunt ideale pentru dezvoltarea acestui soi. Răspândirea acestui soi, ce producere vinuri de calitate, cu potențial de învechire ridicat, contribuie la dezvoltarea portofoliului de vinuri autohtone alături de celelalte soiuri românești.

Caietul de sarcini a fost completat cu caracteristicile organoleptice ale soiurilor solicitate pentru a fi introduse în cultura.

Titlu:

Practici și tratamente oenologice permise

Descriere și justificare

Referitor la aspectele prevăzute la Cap. 9 din caietul de sarcini, este necesară eliminarea paragrafului "Producerea vinurilor cu indicația geografică Colinele Dobrogei se poate face și în arealul de proximitate, în aceeași unitate administrativă, în unități administrative învecinate sau în arealele cu indicații geografice învecinate. Acest lucru este permis numai cu notificarea O.N.V.P.V. cu 48 ore înainte de a se efectua."

S-a reformulat după cum urmează : "Producerea vinurilor cu indicația geografică Colinele Dobrogei se realizează în arealul delimitat al indicației geografice iar strugurii provin în proporție de 85% din aria geografică delimitată."

Reformularea este necesară având în vedere că producția trebuie să se realizeze în conformitate cu prevederile legislației europene și naționale în vigoare, în aria delimitată. Acest lucru stă la baza unei mai bune protecții a vinurilor produse care utilizează indicația geografică Colinele Dobrogei.

S-a introdus alături de alte practici oenologice permise în caietul de sarcini și cea de cupajare, așa cum este prevăzută de legislația în vigoare.

Titlu:

Tehnologia de obtinere a vinurilor

Descriere și justificare

În ce privește tehnologiile de obtinere aplicate, mai ales cele care au în vederea obținerii vinurilor roze, s-a completat caietul de sarcini cu prevederi privind posibilitatea ca din soiurile de struguri utilizate pentru producerea vinurilor roșii să se poată produce și vinuri roze prin macerare de scurtă durată, cu păstrarea caracteristicilor soiului/soiurilor din care provin.

Completarea a fost necesară ca urmare a faptului că producătorii trebuie să cunoască faptul că pot aplica tehnologiile corespunzătoare pentru obținerea vinurilor roze și prin această modalitate, ca o bună modalitate de a valorifica strugurii negri pentru obținerea de vinuri roze în condițiile creșterii consumului acestui tip de vin și a cererii din partea consumatorului.

Titlu:

Condiții de comercializare

Descriere și justificare

În privința condițiilor de comercializare și pentru claritatea dispozițiilor privind transportul vinurilor cu indicație geografică, a fost completat caietul de sarcini cu condiții referitoare la modul în care se realizează acesta.

Caietul de sarcini a fost completat cu următoarele: “Transportul vinurilor se face în conformitate cu prevederile în vigoare, respectându-se dispozițiile privind întocmirea documentelor specifice. Se întocmește corespunzător documentul de însoțire care certifică originea pentru vinurile cu indicație geografică.”

Au fost necesare completări ale prevederilor privind operațiunile de condiționare și îmbuteliere a vinurilor cu indicație geografică, cu menționarea obligatorie în sistemul de etichetare al producătorului, locului îmbutelierii și al îmbuteliatorului.

Caietul de sarcini a fost completat astfel: “Cu notificarea O.N.V.P.V. condiționarea și îmbutelierea vinurilor se poate realiza și în afara arealului în care au fost produși strugurii.

Acestea se pot realiza în aceeași unitate administrativă, în unitatea administrativă învecinată sau în arealul cu indicație geografică învecinat. În aceste cazuri, se vor menționa în mod obligatoriu în sistemul de etichetare, producătorul, locul îmbutelierii și îmbuteliatorul, după caz.”

Referitor la modalitățile în care se pot realiza livrări de vinuri vrac cu indicație geografică în cadrul Uniunii, a fost necesară completarea caietului de sarcini cu dispoziții pentru acestea, mai exact cu responsabilitatea notificării către autoritatea responsabilă (prin inspectoratul teritorial) a cantităților care sunt livrate, cantități însoțite de documentele de evidență prevăzute de legislație dar și de certificatul de atestare a dreptului de comercializare al vinurilor emis de autoritatea competentă care asigură controlul.

Au fost detaliate/completate unele indicații obligatorii și facultative conforme cu legislația, astfel:

- indicarea obligatorie a tipului de vin ca fiind sec, demisec, demidulce, dulce devine o indicare facultativă
- indicarea îmbuteliatorului sau a producătorului, ca indicație obligatorie se va completa și cu indicarea locului îmbutelierii
- indicarea mențiunii „conține sulfiți” ”se va completa cu titulatura completă "ouă , proteine din ouă, produse din ouă sau albumină din ouă, lapte, produse din lapte, cazeină din lapte sau proteine din lapte sau pictograma corespunzătoare prevăzută de legislația în vigoare"
- este eliminată indicarea obligatorie privind numărul din Registrul Industriilor Viticole (R.I.V.)
- se introduce ca indicație facultativă, culoarea vinului
- se completează indicarea facultativă a denumirii soiului și cu indicarea a mai multor soiuri de viță de vie, din care este obținut vinul, menționate în ordinea descrescătoare a proporției
- se completează indicațiile facultative și cu indicarea mențiunii “Fermentat/maturat în baric sau fermentat/maturat în prezența așchiilor de lemn de stejar”.

Este interzisă în etichetare utilizarea pe etichetă a soiurilor Alicante Bouschet și Saint Emilion.

Titlu:

Declasarea vinurilor

Descriere și justificare

Asociația de producători din arealul delimitat a decis reformularea condițiilor în care se poate face încadrarea vinurilor cu indicație geografică dacă acestea nu mai întrunesc, în faza de producție, condițiile necesare pentru utilizarea numelui IG.

S-au reformulat condițiile inițiale privind declasarea vinurilor, sub următoarea formă:

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condițiile pentru a fi valorificate cu indicația geografică Colinele Dobrogei sau dacă pierd din calitățile inițiale, ele vor fi declassate în alte categorii pe baza unor proceduri elaborate de O.N.V.P.V..

Declasarea vinurilor cu indicație geografică se stabilește de către O.N.V.P.V. dacă:

- vinurile au suferit alterări din punct de vedere calitativ
- vinurile au fost supuse unor tratamente sau practici oenologice neautorizate pentru această categorie de calitate.

Declasarea de poate face și la cererea producătorului care poate să solicite O.N.V.P.V., în faza de producție, declasarea unui vin cu indicație geografică în alte categorii.

Titlu:

Soiuri principale de struguri de vin

Descriere și justificare

Toate soiurile de struguri descrise în caietul de sarcini sunt soiuri de vinificație care fac parte din produsul final, respectiv vin cu indicație geografică Colinele Dobrogei.

Soiurile specificate în caietul de sarcini pot fi utilizate atât ca soiuri principale în obținerea vinurilor , cat și în 85% din produsul final.

Producătorii de vinuri cu indicație geografică Colinele Dobrogei pot să comercializeze produsele sale sub denumirea unuia sau mai multor soiuri dintre cele enumerate în caietul de sarcini, după următoarele reguli:

1. Când vinul este comercializat sub denumirea unui singur soi, vinul trebuie să provină în proporție de minim 85% din strugurii aparținând soiului indicat în etichetare –soi principal.
2. Când vinul este comercializat sub denumirea a doua sau mai multe soiuri de vinificație, si 100% dintre vinurile în cauza au fost obținute din aceste soiuri, atunci, enumerarea acestora se face în ordinea descrescătoare a ponderii lor în produs, de la soiul principal cu ponderea cea mai mare până la soiurile secundare în pondere descrescătoare.
3. În cazul în care în etichetare se vor indica numele a mai mult de trei soiuri, atunci menționarea acestora se va face în afara câmpului vizual în care apar elementele obligatorii.

Titlu:

Caracteristici analitice ale vinurilor

Descriere și justificare

Referitor la caracteristicile analitice ale vinurilor cu indicație geografică Colinele Dobrogei, este necesar să se completeze caietul de sarcini cu prevederi privind tăria alcoolică totală maximă a vinurilor, care trebuie să respecte limitele stabilite în cadrul legislației UE în vigoare.

Caietul de sarcini se completează astfel: ”Tăria alcoolică totală maximă a vinurilor cu indicație geografică Colinele Dobrogei trebuie să respecte limitele stabilite în cadrul legislației UE în vigoare.”

II. DOCUMENT UNIC

1. DENUMIREA (DENUMIRILE) PROPUȘĂ (PROPUSE) PENTRU ÎNREGISTRARE

Colinele Dobrogei

2. TIP DE INDICAȚIE GEOGRAFICĂ:

IGP – Indicație geografică protejată

3. CATEGORII DE PRODUSE VITIVINICOLE

1. Vin

4. DESCRIEREA VINULUI/VINURILOR

Caracteristici analitice și organoleptice

- tăria alcoolică dobandită de minim 10 % în volume;
- aciditate totală (acid tartric) de minim 3,5 g/l;
- aciditate volatilă:
- 18 miliechivalenți pe litru sau 1,08 g/l acid acetic pentru vinurile albe și rose; sau
- 20 de miliechivalenți pe litru sau 1, 2 g/l acid acetic pentru vinurile roșii.
- extract sec nereducător: minim 16 g/l

- dioxid de sulf total:

-150 mg/l în vinurile roșii;

-200 mg/l în vinurile albe și rose;

În cazul vinurilor cu un conținut de zaharuri, exprimat ca glucoză și fructoză, egal sau mai mare de 5 g/l, limita maximă a conținutului de anhidridă sulfuroasă se ridică la:

-200 mg/l pentru vinurile roșii;

-250 mg/l pentru vinurile albe și rose. - Chardonnay, vinuri ce prezintă o mare finețe, se caracterizează printr-o compoziție armonioasă, sunt catifelate dar în același timp bogate, cu o aromă ce amintește de cea a fânului de curând cosit sau uneori de floarea de salcâm. Aceste vinuri impresionează prin calitatea lor perfect echilibrată și aciditatea care le conferă armonia gustativă iar buchetul pe care îl capătă în timp îi conferă o nuanță originală de migdale dulci. Solul calcaros, precum și perioada îndelungată de insolație, conferă acestui soi de struguri cele mai favorizante condiții de evoluție calitativă din România;

- Pinot gris, soiul se distinge printr-o mare capacitate de acumulare a zahărului iar vinurile sunt pline și bogate dar în același timp rotunde și catifelate, cu o aromă nobilă și complexă. Vinul obținut din strugurii de Pinot gris se caracterizează printr-o culoare galben-verzuie sau chiar cu note de auriu – în cazul unei ușoare mențineri a mustului pe pieliță, fapt ce permite o mai accentuată extragere a aromei. Parfumul floral neagresiv, de o mare finețe, asigură o prelungă senzație olfactivă. Gustul este suav, fără a se resimți corpolența, fapt datorat unei bune mențineri a acidității după fermentare;

- Sauvignon sunt vinuri caracterizate printr-o aromă particulară, foarte plăcută, sunt fine și prezintă însușiri gustative complexe. Gustul este complet, plin, fin, și cu o savoare ce amintește pe cea a fructelor exotice. Noblețea acestui soi semiaromat este completată de excelentele condiții pedoclimatice din zonă dar și de influența favorabilă a climatului marin. Vinul este de culoare alb-verzuie și cu parfum de flori de câmp;

- Muscat Ottonel sunt vinuri de culoare galben - pai cu reflexe verzui, aromate, cu caracter floral. Aroma tipică de muscat evoluează prin învechire de scurtă durată într-un buchet foarte complex, prin gust fin și delicat. Gustul este ușor citric, mineral, cu senzații dulci de flori albe;

- Riesling Italian, vinuri ce se caracterizează prin fructuozitate și prospețime, au o culoare galben pal;

- Riesling de Rhin, vinurile sunt stralucitoare, cu gust suav, fructuos, cu multa prosoptime de culoare alb-verzui;

- Feteasca Regală, sunt vinuri semiaromate, cu o aromă florală, de flori de câmp, discretă, proaspată, de o culoare galben – verzui;

- Feteasca Albă, vinurile din acest soi de strugure au o aromă specifică de miere sau flori de viță-de-vie, de pajiște și livadă înflorită. Vinul dispune de o aromă discretă și cuceritoare, fiind echilibrat și fructuos; prezintă o culoare alb – verzui;

- Tămâioasă Românească, sunt vinuri aromate; vinul tanar de Tamaioasă are o aromă florală, vinul este “lung”, cu mare persistență gusto-olfactivă. Prin învechire, aroma își schimbă caracterul, vinul capătă nuanțe alfatice care sugerează evident mirosul fagurelui de albine.

Aceste vinuri sunt de culoare galben – pai;

- Traminer aromat, Traminer roz , vin aromat, fin, ce sugerează aroma petalelor de trandafir, onctuos și catifelat. Gustul este ușor picant, lăsând impresia de mirodenii;
- Iordană , vinul din acest tip de strugure este proaspăt și vioi datorită valorii crescute a acidității. Vinurile sunt de culoare galben-verzui, cu miros de măr verde crud;
- Crâmpoșie , vinul prezintă o culoare alb – galbui, proaspăt, fructuos;
- Columna , vinul este neutral, corpulent, de culoare galben – verzui;
- Aligoté , vinul se caracterizează prin aciditate viguroasă, echilibru și armonie, este un vin sobru, iar caracteristica principală este gustul de pământ; are o culoare galben-verzui;
- Aromat de Iași, vin de culoare galben-pai, cu aromă florală
- Rkatiteli , vinul are o culoare galben-pai, este ușor, suplu și proaspăt. Are un buchet suav, cu nuanțe de miere și un gust fin și echilibrat;
- Saint Emilion , vinul are o culoare galben – verzui, neutral, subtilă
- Pinot Noir , vinurile sunt catifelate, mai puțin aspre decât cele de Cabernet Sauvignon și Merlot și se pretează a fi, la fel de bine, atât seci cât și cu rest de zahar;
- Cabernet Sauvignon este cel mai renumit soi de struguri roșii pentru vin, caracterizat printr-o mare acumulare de culoare și arome de fructe de pădure. Vinul exprimă potențialul de soi printr-o aromă puternică, de afine, mure dar și cu note de ciocolată datorită taninurilor blânde. Gustul, cu pronunțat caracter de soi, cu vigoare și generozitate, este armonios, lipsit de asperități și o prelungă senzație post-gust;
- Fetească Neagră este un soi autohton care atinge apogeul calităților în anii de recoltă favorabili. Culoarea roșu intens și aroma de fructe de pădure conferă robustețe iar gustul este apropiat de cel al prunelor uscate. Din soiul Fetească Neagră se obține un vin moderat de alcoolic, nu prea acid și cu un conținut bun în extract, ce se impune prin echilibru și armonie. Gustul savuros, rafinat și însoțit de o nuanță de catifelare și onctuositate asigură vinului, alături de culoare și buchet, originalitate și autenticitate. Amprenta podgoriei se regăsește în corpolența vinului, în blândețea gustativă și în nota în plus de prună uscată față de alte zone viticole;
- Merlot , vinul se bucură de o bună reputație, este un vin ales, delicat, vin cu fructuositate, prezintă o culoare roșu – rubiniu. Rubiniul Merlot sugerează olfactiv aroma de zmeură proaspătă;
- Syrah , este un vin consistent, plin, ușor picant, savuros, taninos, cu aromă de cireș negre; culoarea este roșu închis;
- Burgund mare , vinul are o personalitate anume, dar este echilibrat, cu extractivitate și intensitate colorantă medie (roșu violaceu). Are un caracter olfactiv plăcut de coacaze roșii, merișor, mure și afine;
- Băbească neagră , vinul este consistent, echilibrat, băubil, plăcut, nu prea alcoolic, cu aromă de fructe proaspete, roșu-granat cu nuanțe violacee;
- Novac , este un vin roșu – rubiniu, cu buchet de afine, arome picante de cuișoare, piper negru;
- Mamaia , soi nou creat la SCDVV Murfatlar prin hibridare intraspecifică între Merlot și

Muscat Ottonel; este brevetat în 1991. Vinul cu o colorație și textură aparte, este bine echilibrat, ușor extractiv și cu o aromă discretă.

- Cristina vinul este de un roșu violaceu, echilibrat, cu o tărie alcoolică medie, cu aromă de fructe negre proaspete;
- Alicante Bouschet, vinul este caracterizat printr-o intensitate colorantă foarte mare ce dă senzația de netransparent, de tărie alcoolică medie, echilibrat, oarecum aspru (datorită conținutului în compuși fenolici).

Caracteristici analitice generale

Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum):	
Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum):	10
Aciditate totală minimă:	3,5 în miliechivalenți pe litru
Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru):	20
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru):	250

Caracteristici organoleptice soiuri solicitate pentru introducere în cultura în areal

- Sémillon - vin de culoare galben-pai, corpulent, cu arome de iarbă, citrice, miere și pâine prăjită.
- Malbec - vin de culoare rubiniu intens, cu textură puternică, cu gust nuanțat de vișină coaptă și prună, se pretează bine la maturat în butoaie de stejar.
- Mourvedre - vin cu aciditate mai scăzută, de culoare roșu-rubiniu, bine structurat din punct de vedere al taninurilor, arome fructate, de piper și fructe negre.
- Viognier - vin echilibrat, cu aciditate bună, prezintă buchet caracteristic, cu arome fine de caisă, piersică, vanilie și mango.
- Petit Verdot, vinul prezintă culoare intensă, este bine structurat, aduce a note condimentate, cu arome de vanilie, fum, și chiar gudron; adesea are profil aromatic de fructe ca: mure, cireșe negre și prune negre..
- Sangiovese, vin de culoare roșu intens, echilibrat în taninuri; ca vin tânăr are arome de căpșuni; deși nu la fel de aromat ca și alte soiuri cum ar fi Pinot Noir sau Cabernet Sauvignon, are de multe ori un profil de aromă de cireșe roșii și de pământ
- Negru de Drăgășani, vin cu o culoare adâncă roșu-rubinie cu nuanțe violacee, cu taninuri fine și cu o aciditate bună; arome de mure, vișine, cireșe negre, cuișoare și fructe de pădure.

Caracteristici analitice generale

Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum):	
Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum):	10

Aciditate totală minimă:	3,5 în miliechivalenți pe litru
Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru):	20
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru):	250

5. PRACTICI ENOLOGICE

a. Practici enologice esențiale

Caracteristicile culturale ale plantatiilor

Practică de cultivare

Densitatea plantației este de minim 3000 plante/ha.

Puritatea de soi a strugurilor va fi de 100% pentru producerea de vinuri care se valorifică cu denumire de soi.

b. Producții maxime

pentru soiul Cabernet Sauvignon

15400 hectolitri pe hectar

pentru soiurile Chardonnay, Pinot gris

16300 hectolitri pe hectar

pentru soiurile Muscat Ottonel, Pinot noir, Syrah, Burgund mare, Băbească neagră

17100 hectolitri pe hectar

pentru soiurile Sauvignon, Riesling varietal, Merlot, Fetească neagră, Fetească regală, Fetească albă, Tămâioasă românească, Traminer

18000 hectolitri pe hectar

pentru soiurile Crâmpoșie, Columna, Aligote, Iordană, Aromat de Iași, Rkațiteli, Saint Emilion, Novac, Mamaia, Cristina, Alicante Bouschet

18000 hectolitri pe hectar

pentru soiul Cabernet Sauvignon

108 hectolitri pe hectar

pentru soiurile Chardonnay, Pinot gris

114 hectolitri pe hectar

pentru soiurile Muscat Ottonel, Pinot noir, Syrah, Burgund mare, Băbească neagră

119 hectolitri pe hectar

pentru soiurile Sauvignon, Riesling varietal, Merlot, Fetească neagră, Fetească regală, Fetească albă, Tămâioasă românească, Traminer

126 hectolitri pe hectar

pentru soiurile Crâmpoșie, Columna, Aligote, Iordană, Aromat de Iași, Rkațiteli, Saint Emilion, Novac, Mamaia, Cristina, Alicante Bouschet

126 hectolitri pe hectar

pentru soiurile noi Petit Verdot, Sangiovese

14000 hectolitri pe hectar

pentru soiurile noi Malbec, Mourvedre

15400 hectolitri pe hectar

pentru soiul nou Negru de Drăgășani

15000 hectolitri pe hectar

pentru soiul nou Viognier

14500 hectolitri pe hectar

pentru soiul nou Semillon

16600 hectolitri pe hectar

pentru soiurile noi Petit Verdot, Sangiovese

98 hectolitri pe hectar

pentru soiurile noi Malbec, Mourvedre

108 hectolitri pe hectar

pentru soiul nou Negru de Drăgășani

105 hectolitri pe hectar

pentru soiul nou Viognier

102 hectolitri pe hectar

pentru soiul nou Semillon

116 hectolitri pe hectar

6. ARIA DELIMITATĂ

Murfatlar, Siminoc

Valu lui Traian Poarta Albă, Nazarcea

Ovidiu, Poiana-sat Ciocârlia

Medgidia, Remus Opreanu, Valea Dacilor

Castelu, Cuza Vodă, Nisipari

Siliștea
Tortoman Peștera,Ivrinezu Mic
Mircea Voda,Satu Nou,Țibrinu,Saligny,Stefan cel Mare,Gherghina
Adamclisi,Abrud,Hațeg,Urluia,Zorile
Cernavodă Seimeni,Seimenii Mici
Rasova,Cochirleni
Mihai Viteazu,Sinoie
Istria,Nuntași
Cogealac,Tariverde,Fântânele-Oraș Mangalia
Hârșova Chirnogeni Babadag
Enisala,Visterna,Zebil,Sabangia
Valea Nucarilor,Agighiol,Iazurile
Tulcea
Ostrov,Piatra
Somova,Mineri,Parcheș
Niculițel Izvoarele,Alba
Valea Teilor
Telița,Poșta
Isacea Luncavița
Văcăreni
Jijila Măcin Greci Cerna

7. SOIURI PRINCIPALE DE STRUGURI DE VIN

Viognier B
Burgund Mare N
Băbească gri G
Aromat de Iași B
Alicante Bouschet N
Tămâioasă românească B
Pinot Gris G
Fetească neagră N
Băbească neagră N
Muscat Ottonel B
Cabernet Sauvignon N
Sauvignon B
Aligoté B
Merlot N
Fetească regală B
Fetească albă B
Iordană B

Cristina N
 Crâmpoșie B
 Columna B
 Chardonnay B
 Novac N
 Negru de Drăgășani N
 Mourvedre N
 Mamaia N
 Malbec N
 Syrah N
 Sémillon B
 Sangiovese N
 Saint Emilion B
 Traminer Roz Rs
 Rkätiteli B
 Riesling italian B
 Riesling de Rhin B
 Pinot Noir N
 Petit Verdot N

8. DESCRIEREA LEGĂTURII (LEGĂTURILOR)

Legătura cu aria delimitată

Interacțiunea benefică dintre aria delimitată cu condiții climatice omogene, optime pentru producția viticolă (regim termic, umiditate, radiație solară), relief, sol (de tip Kastanoziumului calcaric, dezvoltat pe depozite loessoide carbonatice) și soiurile cultivate este reflectată în calitatea vinurilor obținute aici, aparținând soiurilor Sémillon, Viognier, Sangiovese, Petit Verdot, Malbec, Mourvèdre și Negru de Drăgășani. Caracteristicile agropedoclimaterice ale arealului se pliază pe cerințele soiurilor de struguri rezultând astfel vinuri cu o fructuozitate ridicată, corpolență și prospețime, cu o relație de simbioză între aceste soiuri și terroir-ul care se exprimă pe deplin în vinul obținut.

- zona geografică beneficiază de condiții climaterice omogene, optime pentru producția viticolă, fiind situată în proximitatea unor mase mari de apă (Dunărea pe laturile de nord și vest, și Marea Neagră în partea de est). Față de principalii centri barici de acțiune, Podișul Dobrogei se situează la periferia lor, pe teritoriul său interferându-se prelungirile anticiclونilor Est-European și Azoric sau ale Ciclonilor Mediteraneeni, cu caracter normal sau retrograd și Pontici care se formează în bazinul vestic al Mării Negre și evoluează spre vest și nord-vest. În consecință, Podișul Dobrogei dispune de o climă temperat-continentală cu mai multe influențe: excesive din nord-est, pontice din est și submediteraneene din sud-vest, sud și sud-est, ceea ce îl individualizează și mai bine.

- influențele suprafețelor acvatice ale Mării Negre pe latura de est și cele danubiene pe laturile de vest și nord, prin procesele de descendență a aerului, conduc la instalarea unor „baraje termice”

cu temperaturi mai moderate și cu predominarea timpului senin, în timp ce, în interior, procesele convective și radiative stimulează contraste termo-pluviotermice frapante.

- între suprafețele acvatice limitrofe și cele continentale, de podiș, apar contraste climatice evidente, care se impun prin intensitatea proceselor de încălzire și răcire de care depind dinamica locală a aerului, diminuarea precipitațiilor, apariția fenomenelor de uscăciune și secetă sau abundența depunerilor de rouă, cu deosebire în împrejurimile surselor de apă.

Interacțiunea cauzală

Referitor la calitățile vinurilor obținute din soiurile nou introduse, acestea prezintă o serie de însușiri:

Caracteristicile de relief cu influențele mediteraneene sunt excelente pentru dezvoltarea armonioasă a soiurilor Mourvedre, Petit Verdot și Malbec, ce necesită expoziție solară și un climat cald pentru a-și atinge maturitatea. Mourvedre, soi des întâlnit în regiunile calde precum Alicante sau Rhone, ajunge la maturitate la finalul lunii octombrie. Datorită pielii groase, acest soi poate rezista la condițiile de secetă prezente în areal, acumulând 230-240 g/l zahăr. Regimul pluvial din lunile septembrie și octombrie oferă plantelor apa necesară pentru a-și putea atinge maturitatea fenolică ceea ce contribuie la obținerea unor vinuri de calitate. Terroir-ului dobrogean contribuie la dezvoltarea armonioasă a strugurilor, iar vinurile obținute au un caracter puternic, robust, sunt tanice cu note de piper și fructe de padure, cu aciditate medie (6-7 gH₂SO₄/l). Acestea au nevoie de timp pentru a deveni mai rotunde, mai catifelate, dar după câțiva ani de maturare în baricuri de stejar, vinurile își dezvăluie adevăratul caracter.

Malbec, Negru de Drăgășani și Sangiovese au nevoie de un climat cald cu o expoziție solară pentru dezvoltarea armonioasă, soluri calcaroase și un climat arid. Solurile calcaroase influențează pozitiv soiurile, acestea producând struguri cu un conținut în taninuri mediu. Expoziția solară le conferă soiurilor caracteristici fructate. Vițele de vie prosperă în solurile în care plantele sunt forțate să patrundă adânc cu rădăcinile pentru a-și găsi nutrienți, precum cele prezente în Podișul Adamclisi. Datorită regimului termic, soiul Negru de Drăgășani atinge maturitatea în prima săptămână a lunii septembrie, fiind printre primele soiuri de struguri roșii ce se pot recolta. Acest lucru, alături de conținutul de zahăr ce îl poate acumula (220-230 g/l) și aciditatea acestuia (5-6 gH₂SO₄/l), contribuie la obținerea de vinuri roșii de foarte bună calitate. Imediat după aceasta, urmează Malbec ce își atinge maturitatea fenolică în al doilea semestru al lunii septembrie. Soi ce a devenit emblematic Argentinei, Malbec se dezvoltă armonios în regiuni calde, la altitudini mai înalte. Aceasta combinație le permite plantelor să reziste la mușcări. Cu un conținut de zahăr de 220-230g/l și o aciditate medie, Malbec produce vinuri maxim 14,5% volum alcoolic, cu caracter fructat, cu arome de zmeură, mere și arome de coacăze în vinurile tinere și arome de cafea și tabac cu cât acestea se învechesc. Ca și acesta, Negru de Drăgășani produce vinuri cu conținut alcoolic ridicat, cu arome de prune uscate și o culoare vișinie. O dată cu învechirea, apar arome de cireș și piper, iar corpul devine mai catifelat. Vinurile obținute sunt lejere, ușor de băut.

Soiurile Viognier și Semillon preferă solurile calcaroase cu un conținut de argilă. Sensibilitatea

scazută la mână și fâinare face din acest soi o alegere ideă pentru viticultura bio, producând vinuri cu conținut alcoolic de până la 14 %. Se dezvoltă armonios în vii cu expoziție solară ridicată, atingând maturitate în al doilea semestru al lunii august. Soiul are nevoie de o cantitate suficientă de apă pentru a se putea dezvoltă armonios, iar în combinație cu terroir-ul conduce la obținerea unor struguri de mărime medie spre mare, 100-120 g, cu un randament la hectar ridicat. Datorită conținutului de zahăr ridicat (220-240 g/l), din acest soi se pot obține vinuri seci ce se pot comercializa ca atare sau în cupaj cu procente între 10-20% Sauvignon Blanc (urmând stilul bordelez) sau se pot obține vinuri dulci, licoroase. Climatul cald contribuie la obținerea de vinuri seci cu arome de fructe exotice, mango, papaya și piersică, cu aciditate medie (5-6 g/l H₂SO₄). Vinificate pentru obținerea unor vinuri seci, acestea sunt lejere, fructate, pline de viață. Acestea se pretează învechirii la baric pentru 3-6 luni, ceea ce le conferă arome de unt și vanilie și o ușoară corpolență.

În caracteristicile organoleptice ale celor două vinuri menționate este reflectată tipicitatea zonei nord dobrogene, terroir-ul specific și totodată îmbinarea dintre tradiționalismul locurilor cu tendințele actuale ale pieței.

Informații despre calitatea și caracteristicile produsului:

Condițiile climaterice și de relief contribuie la obținerea unor struguri cu conținut ridicat de zahăr și o aciditate ridicată, fără a se pierde din aromele tipice ale soiurilor. Aceste caracteristici îmbunătățesc percepția aromelor existente în vinul obținut.

Malbec, Mourvèdre, Petit Verdot și Semillon sunt ideale pentru arealul viticol Colinele Dobrogei, unde se pot dezvoltă armonios și vor conduce la obținerea unor vinuri de înaltă calitate. Necesitatea introducerii acestor soiuri a fost una ridicată, influențată de interesul sporit al consumatorilor autohtoni și nu numai asupra unor soiuri noi, cu caracter specific și cu notorietate internațională.

Terroir-ului Dobrogei, bogat în calcar, alături de condițiile climaterice, conferă vinurilor un caracter mineral; Malbec-ul și Petit Verdot profită de condițiile dobrogene și dobândește o personalitate unică, catifelată, cu arome de intense de fructe de pădure cauzate de către regimul de coacere. Totodată, Mourvèdre și Sangiovese se folosesc de expoziția solară și regimul pluvial pentru a-și atinge maturitatea, conducând astfel la obținerea unor vinuri fenolice, cu caracter dur, intense și cu arome de fructe de pădure și piper, cu o culoare rubinie, vinuri ce pot fi învechite pentru o lungă perioadă de timp.

Influențat de solul calcaros, Semillon-ul și Viognier-ul dobândesc la rândul lor un caracter mineral ce se manifestă o dată cu trecerea timpului. Dacă la început vinurile sunt fructate și vivace, după o perioadă de învechire acestea capătă arome distincte de smochine uscate, vanilie și mosc.

Negru de Drăgășani, spre deosebire de celelalte, este un soi autohton, relativ tânăr, cultivat cu precădere în regiunea Dealurilor Olteniei. Caracteristicile zonei Podișului Dobrogei, relieful, clima, regimul ploilor, sunt ideale pentru dezvoltarea acestui soi. Condițiile pedoclimaterice din regiunea Dobrogei permit obținerea de arome intense în vinurile produse, precum prune uscate și

cirese amare. Aciditatea medie și conținutul în zaharuri alături de conținutul ridicat în polifenoli și antociani, le permite să fie învechite pentru o bună perioadă de timp, ducând la obținerea unor vinuri catifelate, moi, cu arome intense de cirese amare și vanilie, rotunde și pline.

Răspândirea acestui soi, ce produce vinuri de calitate, cu potențial de învechire ridicat, contribuie la dezvoltarea portofoliului de vinuri autohtone alături de celelalte soiuri românești.

9. CONDIȚII SUPPLEMENTARE ESENȚIALE

Condiții de comercializare

Cadru juridic:

în legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Ambalarea vinurilor cu indicație geografică „Colinele Dobrogei” se face, în mod obligatoriu, în butelii de sticlă, butelii PET, sistem bag-in-box sau ambalaje multistrat, cu capacități de maxim 60 l.

10. LINK CĂTRE CAIETUL DE SARCINI AL PRODUSULUI

http://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_ig_colinele_dobrogei_modif_cf_notificarii_1797_din_05.08.2016.pdf