C/2023/1390

1.12.2023

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

(C/2023/1390)

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

„Ştefăneşti”

PDO-RO-A1309-AM01

Data comunicării: 25.9.2023

DESCRIEREA ŞI JUSTIFICAREA MODIFICĂRII APROBATE

1. **Introducerea de noi localități în aria geografică de producție**

Se modifică aria geografică delimitată de productie indicată în caietul de sarcini prin lărgirea acesteia cu noi localități, învecinate, care prezintă condiții eco-pedoclimatice similare celor deja existente în caiet, localități care prezintă o tradiție în producerea vinului de calitate din DOP Ștefănești, fiind indicate în acte normative nationale specifice sectorului vie-vin.

Se introduc următoarele orașe/comune/sate localizate în județul Argeș:

— Oras Costeşti – satele Costești, Broşteni, Stârci, Smei, Podu Broşteni, Lăceni, Pârvu Roşu;

— Comuna Lunca Corbului – satele Lunca Corbului, Silişteni, Lăngești, Mârghia de Jos, Mârghia de Sus, Cătane, Cieşti, Pădureți;

— Comuna Suseni – satele Suseni, Țuțuleşti, Odăeni, Strâmbeni, Cerşani, Burdeşti, Gălăeşeşti.

— Comuna Buzoești – satele Buzoeşti, Vulpeşti, Redea, Ioneşti, Tomşanca, Bujoreni, Şerboeni, Cornățel, Curteanca, Podeni, Vlăduța.

— Comuna Negrași – sate Negrași, Buta, Bârlogu, Mozacu.

Pe teritoriul acestor localități se găsesc suprafețe de vie plantate care sunt incluse în Registrul viticol național, nominalizate la nivel national ca localități eligibile pentru plantarea viței de vie cu soiuri nobile de vinificație permise la nivel național prin legislația națională in vigoare.

În plus,este necesară indicarea subsenumirii de origine Costești care cuprinde localitățile solicitate pentru introducerea în arie, intrucât prin Ordinulul de ministru MAPDR nr. 732/2005 pentru aprobarea Listei denumirilor de origine controlată (DOC) pentru vinurile liniştite admise pentru utilizare în România,cu modificările ulterioare, este stabilită și utilizarea subdenumirii de origine Costești în cadrul DOP Ștefănești, subdenumire care poate însoți numele denumirii de origine Ștefănești.

In mod eronat această subdenumire de origine Costești nu a fost indicată în caietul de sarcini întocmit și transmis Comisiei Europene în vederea asigurării protecției, fiind astfel necesar a se asigura conformitatea cu legislația națională care indică această subdenumire de origine cu drept de utilizare la nivel national și a răspunde solicitării producătorilor din localitățile indicate la subdenumirea de origine Costești.

Se modifică Cap.III din caietul de sarcini și pct. 6 din Documentul unic.

([1]) JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

2. **Indicare noi dispozitii privind etichetarea**

Se introduce in caietul o dispoziție privind etichetarea, intrucat pe langa numele obligatoriu Ștefănești acesta să poată fi completat și cu numele Costești funcție de interesul operatorilo, , pentru vinurile provenite din localitățile indicate fiindcă numele Costești (al unei unități geografice mai restrânse decat aria delimitată DOC) este indicat în legislația națională în vigoare ca o noțiune a de subdenumire in cadrul DOC protejat Ștefănești (Ordinul ministrului agriculturii 732/2005 cu modificările si completările ulterioare).

In trecut numele Costești avea o rezonanță a tradiției cultivării strugurilor și prelucării vinurilor fiindcă in această arie s-a dezvoltat și a funcțional un combinat renumit de prelucrare a vinurilor.

Această indicare a numelui Costești pune in conformitate caietul de sarcini cu legislația națională existentă care stabilește numele denumirilor de origine protejate (DOP) românești pentru vinurile de calitate.

Astfel , denumirea de origine controlată Ştefăneşti poate fi însoțită sau neînsoțită de subdenumirea Costești, după cum este indicat în legislația națională care stabilește utilizarea numelui DOC Ștefănești, indicare care se face funcție de interesul producătorilor din arie.

In plus, denumirea de origine controlată ŞTEFĂNEŞTI poate fi completată în funcție de interesul producătorilor și cu una din următoarele denumiri de plai viticol (unități geografice mai restrînse decat aria delimitată): FLORICA, IZVORANI, GOLEASCA, VĂLENI, DEALUL SCHITULUI, VRĂNEŞTI, GORGANU, TOPOLOVENI, SILIŞTENI.

Ca urmare, se modifică Cap. XII din caietul de sarcini și pct. 9 din Documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumire/denumiri**

Ştefăneşti

2. **Tip de indicație geografică**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse vitivinicole**

1. Vin

4. **Descrierea vinului/vinurilor**

1. *Caracteristici analitice si organolpetice*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinuri albe – culoare galben-verzui pentru vinurile tinere, dupa 1-2 ani de maturare atinge nuanța paiului de grâu, galben pai la vinuri maturate, galben cu irizații verzui, galben-pai cu reflexe verzui strălucitoare, uşor gălbui până la galben auriu, galben aurie; galben-verzui cu note de auriu.

Miros: aromă tipică de flori de câmp, discretă, proaspătă; aromă florala caracteristică de strugure copt și de grâu prospăt cosit, de strugure în pârgă, aromă suava de floare de viță de vie și flori de soc la vinurile învechite, floral şi fructe exotice (grapefruit), aromă discretă de vanilie, de livadă înflorită înobilată cu parfum de migdale , unt proaspăt, caracter onctuos, plăcut acidulat, catifelat, amplu, armonios.

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 organolpetice*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinuri roșii – culoare roşu-granat, intens, clar, strălucitor; roşu de la rubiniu la roşu intens, roşu-închis, uşor agresiv, prin învechire devine roşu-cărămiziu, de la rubiniu-pal la roşu rubiniu intens, roşu rubiniu până la uşor cărămiziu.

Miros : de la fructe roşii până la note de vanilie şi ciocolată, aromă complexă, cu note de piper verde, prin învechire aduce a coacăze negre şi prune uscate, aromă intensă de fructe de padure (afine, zmeură) și nuante de cireșe negre, aromă de ciocolată cu iz de scorțişoară,răşini de pomi fructiferi şi cireşe.

Gust : bine constituit, ierbos, cu tanini nepotoliti, dar cu astringență bine temperată, catifelat la maturare, prin maturare şi învechire devine şi mai armonios, cu un buchet evident, cu potential deosebit de invechire, cu rotunjime, catifelat, cu aromă de cireşe amare, onctuos.

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)	20
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	150

5. **Practici enologice**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Practici oenologice

Practică enologică specifică

Fara dispozitii suplimentare.

5.2. *Producții maxime*

1. Cules la maturitate deplină a recoltei – Riesling italian, Fetească regală, Burgund mare, Merlot

10 000 kilograme de struguri pe hectar

2. Cules la maturitate deplină a recoltei – Sauvignon, Chardonnay, Fetească albă, Pinot gris, Pinot noir

8 000 kilograme de struguri pe hectar

3. Cules la maturitate deplină a recoltei – Muscat Ottonel, Tămaioasă romanească, Cabernet Sauvignon, Fetească neagră

7 000 kilograme de struguri pe hectar

4. Cules târziu- Muscat Ottonel,Tămâioasă românească,Cabernet Sauvignon,Fetească neagră,Sauvignon, Chardonnay,Fetească albă,Pinot gris

6 000 kilograme de struguri pe hectar

5. Cules la maturitate deplină a recoltei – Riesling italian, Fetească regală, Burgund mare, Merlot

65 hectolitri pe hectar

6. Cules la maturitate deplină a recoltei – Sauvignon, Chardonnay, Feteasca albă, Pinot gris, Pinot noir

52 hectolitri pe hectar

7. Cules la maturitate deplină a recoltei – Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Cabernet Sauvignon, Fetească neagră

47 hectolitri pe hectar

8. Cules târziu-Muscat Ottonel,Tămâioasă românească,Cabernet Sauvignon,Fetească neagră,Sauvignon, Chardonnay,Fetească albă,Pinot gris

47 hectolitri pe hectar

6. **Aria geografică delimitată**

Județ Argeş:

— Oraş Stefăneşti – sate Ştefăneşti, Valea Mare-Podgoria, Ştefăneştii Noi, Izvorani, Viişoara;

— Comuna Călineşti – sate Ciocăneşti, Văleni-Podgoria, Radu Negru, Vrăneşti, Gorganu, Călineşti, Râncăciov, Urlucea, Glodu;

— Oras Topoloveni – sate Țigăneşti, Botârcani, Gorăneşti, Crinteşti;

— Comuna Priboieni – sate Priboieni, Valea Popii, Valea Mare, Pițoi, Sămăila;

— Comuna Leordeni – sate Leordeni, Cârciumereşti, Băila, Schitu-Scoiceşti, Glodu, Budişteni, Ciulnița, Glâmbocata, Glâmbocata-Deal, Ciolceşti, Bantău;

— Comuna Bogați – sate Bogați, Glâmbocelu, Chiteşti, Glămbocel.

DOC Ştefăneşti, însoțită sau neînsoțită de subdenumirea Costești pentru:

— Oras Costeşti– sate Costești, Broşteni, Stârci, Smei, Podu Broşteni, Lăceni, Pârvu Roşu;

— Comuna Lunca Corbului – sateLunca Corbului, Silişteni, Lăngești, Mârghia de Jos, Mârghia de Sus, Cătane, Cieşti, Pădureți;

— Comuna Suseni– sate Suseni, Țuțuleşti, Odăeni, Strâmbeni, Cerşani, Burdeşti, Gălăeşeşti.

— Comuna Buzoești – sate Buzoeşti, Vulpeşti, Redea, Ioneşti, Tomşanca, Bujoreni, Şerboeni, Cornățel, Curteanca, Podeni, Vlăduța.

— Comuna Negrași – sate Negrași, Buta, Bârlogu, Mozacu.

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

Burgund Mare N – Grosser burgunder, Blaufrankisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Bourdeos tinto

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Fetească albă B – Păsărească albă, Poama fetei, Madchentraube, Leanyka, Leanka

Fetească neagră N – Schwarze Madchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coada rândunicii

Fetească regală B – Konigliche Madchentraube, Konigsast, Ktralyleanka, Dănăşană, Galbenă de Ardeal

Merlot N – Bigney rouge, Plant Medoc

Muscat Ottonel B – Muscat Ottonel blanc

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

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

Pinot noir N – Spätburgunder, Pinot nero

Riesling italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

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

Tămâioasă românească B – Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgăşani

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *Legatura cu aria delimitata*

În zona colinară estică a Olteniei se întind viile Argeşului, pe versanţii sudici ai dealurilor cu altitudini de 250-300 m înşiruindu-se plaiuri viticole precum Valea Mare-Podgoria, Izvorani, Viişoara, Leordeni, ori Costeşti, aşezate pe soluri brune şi cenuşii de pădure, medii-podzolite, soluri lutoargiloase şi brun-roşcate de pădure, bogate în calcar.

Vinurile cele mai bune se obţin din souri precum Fetească albă, Riesling italian, Sauvignon şi mai ales Tămâioasă românească iar dintre cele roşii se remarcă cel de Cabernet Sauvignon.

Calitatea vinurilor roşii se datorează în egală măsură soiurilor cultivate şi cadrului natural, sortimentul obţinut din Fetească regală, Riesling italian şi Aligoté este cunoscut şi foarte apreciat, dar şi vinurile roşii din Valea Mare şi Topoloveni precum Cabernet Sauvignon sau Burgund mare, prin calităţile imprimate de cadru natural si-au câştigat notorietatea.

O dovadă a existenţei plantaţiilor din această zonă, recunoscută în trecut şi sub titulatura de „Dealurile Piteştilor" este aceea că mănăstiri din această zonă şi familii de viţă nobilă erau interesate să dezvolte cultivarea viţei de vie. În înscrieri datate 1902 s-au găsit detalii privind tradiţia culesului viţei de vie încă de pe vremea lui Constantin Brâncoveanu dar şi menţiuni din alte vremuri, despre cum voievodul Matei Basarab prin decretele emise de acesta sprijinea cultivatorii să obţină recolte bune.

Cronicarul moldovean Miron Costin lăuda în scrierile sale vinurile din podgoriile de la Ştefăneşti, referindu-se la acestea astfel: „Piteşti, cu vinurile sale renumite"

În 1635 Paul de Aleppo făcea referiri în scrierile sale de călătorie prin ţinuturile româneşti, despre vinuri de calitate din Valahia.

8.2. *Interacţiunea cauzală arie-produs*

Calitatea vinurilor roşii se datorează în egală măsură soiurilor cultivate şi cadrului natural, sortimentul obţinut din Fetească regală, Riesling italian şi Aligoté este cunoscut şi foarte apreciat, dar şi vinurile roşii din Valea Mare şi Topoloveni precum Cabernet Sauvignon sau Burgund mare, prin calităţile imprimate de cadru natural si-au câştigat notorietatea. O dovadă a existenţei plantaţiilor din această zonă, recunoscută în trecut şi sub titulatura de „Dealurile Piteştilor" este aceea că mănăstiri din această zonă şi familii de viţă nobilă erau interesate să dezvolte cultivarea viţei de vie. În înscrieri datate 1902 s-au găsit detalii privind tradiţia culesului viţei de vie încă de pe vremea lui Constantin Brâncoveanu dar şi menţiuni din alte vremuri, despre cum voievodul Matei Basarab prin decretele emise de acesta sprijinea cultivatorii să obţină recolte bune.

Cronicarul moldovean Miron Costin lăuda în scrierile sale vinurile din podgoriile de la Ştefăneşti, referindu-se la acestea astfel: „Piteşti, cu vinurile sale renumite”

În 1635 Paul de Aleppo făcea referiri în scrierile sale de călătorie prin ținuturile românești, despre vinuri de calitate din Valahia.

8.3. *Detalii privind factorii umani*

Plantațiile din care se obțin struguri destinati vinurilor cu D.O.C. „ŞTEFĂNEŞTI” trebuie să aibă o puritate de soi de cel puțin 85 %. Butucii impurități din aceste plantații vor face parte numai din soiuri aparținând speciei Vitis vinifera, iar strugurii acestor soiuri se vor recolta separat de cei ai soiului de baza ce sta la producerea vinului pentru care se acordă denumirea de origine controlată.

9. **Alte condițiile esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Conditii de comercializare-etichetare

Cadru juridic:

în legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

În etichetarea vinurilor, denumirea de origine controlată Ştefăneşti poate fi însoțită sau neînsoțită de subdenumirea Costești, astfel cum este indicat în legislația națională care stabilește utilizarea numelui DOC Ștefănești, în funcție de interesul producătorilor din arie privind numele Costești (arie delimitată mai restrînsă ca aria denumirii de origine) care să poată fi indicat.

Denumirea de origine controlată ŞTEFĂNEŞTI poate fi completată, în funcție de interesul producătorilor și cu una din următoarele denumiri de plai viticol: FLORICA, IZVORANI, GOLEASCA, VĂLENI, DEALUL SCHITULUI, VRĂNEŞTI, GORGANU, TOPOLOVENI, SILIŞTENI.

Link către caietul de sarcini al produsului

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_doc_stefanesti_modif_cf_cererii_1011_20.05.2022_cf_raspuns_notif_com_20.09.2023_no_track_changes.pdf