

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

Sebeș-Apold (ro)

II. COORDONATELE SOLICITANTULUI

<i>Numele și funcția solicitantului:</i>	Asociația Vitis Transilvania
<i>Statutul juridic, dimensiunea și componența (în cazul persoanelor juridice):</i>	Asociația Vitis Transilvania este înființată în baza Ordonanței Guvernului nr. 26/2000 cu privire la asociații și fundații și acoperă o suprafață de 4820 ha de plantații de viță de vie .
<i>Naționalitate:</i>	România
<i>Adresă:</i>	34 Gării 517385 Jidvei România
<i>Nr. telefon:</i>	0040 258 881881
<i>Fax:</i>	0040 258 881666
<i>E-mail(uri):</i>	office.jidvei@jidvei.ro

III. CAIETUL DE SARCINI AL PRODUSULUI

<i>Stadiu:</i>	Anexat(e)
<i>Denumirea fișierului:</i>	CAIET DE SARCINI DOC SEBES APOLD.pdf

IV. DECIZIE NAȚIONALĂ DE APROBARE:

<i>Referință juridică:</i>	Ordin MAPDR 732/2005, M Of 726/10 august 2005
----------------------------	---

V. DOCUMENT UNIC

<i>Denumire/ denumiri de înregistrat:</i>	Sebeș-Apold (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 si organoleptice**

<i>Caracteristici analitice:</i>
- tărie alcoolică dobandită : minim 11 % în volume - aciditate totală (acid tartric): minim 4.5 g/l - aciditate volatilă (acid acetic): maxim 18 miliechivalenți pe litru - extract sec nereducător: minim 17 g/l -zaharuri totale, exprimate ca fructoză și glucoză, în funcție de tipul vinului: - sec: maxim 4 g/l sau 9 g/l, cu condiția ca diferența dintre conținutul în zahăr rezidual și aciditatea totală exprimată în grame de acid tartric pe litru să fie mai mică decât doi; - demisec: maxim 12 g/l sau 18 g/l, cu condiția ca diferența dintre conținutul în zahăr rezidual și aciditatea totală exprimată în grame de acid tartric pe litru să fie mai mică decât doi; - demidulce: maxim 45 g/l; - dulce: minim 45 g/l. - dioxid de sulf total, maxim 200 mg/l;

- dioxid de sulf total, pentru vinurile al căror conținut de zaharuri exprimat ca glucoză și fructoză este egal cu sau mai mare de 5 g/l, maxim: 250 mg/l;
- dioxid de sulf liber: maxim 50 mg/l.

Caracteristici organoleptice:

Fetească regală, definește potențialul oenologic al podgoriei “SEBEȘ-APOLD”, vinul fiind apreciat pentru fructuozitate, vinozitate și prospețime. Se impune prin echilibru și armonie. Datorită climatului, vinurile se caracterizează printr-o aciditate mai ridicată, care îi conferă prospețime, vioiciune.

-**Sauvignon** este vinul de înaltă calitate, care se caracterizează printr-o aromă vegetală herbacee ce-l face distinct, constituind puntea de legătură între vinurile cu gust neutral și cele aromate. Vin echilibrat, suplu, cu aromă vegetală caracteristică, datorată metoxi-pirazinelor și norisoprenoidelor .

-**Muscat Ottonel**, reprezintă vinul aromat savurat pentru aroma sa florală, datorată terpenelor, excelează prin finețea aromelor de Muscatul Ottonel, realizează arome fine și o aciditate echilibrată care imprimă vinului o fructuozitate aparte.

- **Riesling de Rhin** – are o culoare galben verzui; cultivat corect, va oferi o savoare specifică și complexă. Este un vin pretabil la învechire. Cu o aciditate mai ridicată, are aroma și gust de grapefruit, include arome florale, arome de miere și mosc.

-**Traminer roz**- este vinul potențial aromat, fin, ce sugerează aroma petalelor de trandafir, onctuos și catifelat. Gustul este ușor picant, lăsând impresia de mirodenii. Echilibrat, uneori datorită tăriei alcoolice mai ridicate și glicerolului se impune prin onctuositate, persistență și corpolență.

-**Fetească albă**, vin catifelat și corpulent, extractiv. Se impune prin vinozitatea specifică soiului din care provine. Fermentat la temperatură scăzută poate dezvolta o aromă secundară de fermentație, care poate să-i confere o savoare cu totul excepțională.

-**Pinot gris** este un vin cu aromă fină, gust dulce-amăru ușor condimentat. Se impune prin bogăția în componente și extractivitate, prin finețe deosebită. Savoarea bogată și complexă, dă o notă personală vinului.

- **Neuburger** – are o culoare galben verzui, cu frumoase nuanțe aurii. Este un vin amplu, complex, cu arome fine de citrice, care exprimă fidel legătura dintre podgorie, soi și vin. După o maturare în vas de lemn și învechire la sticlă, devine catifelat și deosebit de plăcut.

-**Riesling italian** - vin de calitate, de culoare galben-pai spre galben - verzui, cu o prospețime și fructuozitate aparte, care îi conferă catifelare și onctuositate.

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>	Practică de cultivare
<i>Descrierea practicii:</i>	
- irigarea. Executarea irigației este permisă numai în anii secetoși, cu notificarea O.N.V.P.V.. - densitatea plantației - minim de 3 000 butuci plantați la hectar; - recoltarea în verde - reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă cand producția potențială depășește limitele maxime admise prin caietul de sarcini pentru vinurile cu D.O.C.	

b. Producții maxime**Producția de struguri , in funcție de mențiunea tradițională (kg/ha)**

<i>Producție maximă:</i>			
Soiul	C.M.D. q/ha	C.T. q/ha	C.I.B. q/ha
Pinot Gris	8000	7000	6000
Muscat Ottonel	8000	7000	-
Sauvignon	8000	-	-
Riesling de Rhin	8000	-	-
Neuburger	8000	-	-
Fetească Regală	12000	-	-
Fetească Albă	10000	8000	-
Chardonnay	8000	-	-
Traminer Roz	8000	7000	6000
Riesling Italian	10000		

Randamentul in vin, in funcție de mențiunea tradițională (hl/ha)

<i>Producție maximă:</i>			
Soiul	C.M.D. hl/ha	C.T. hl/ha	C.I.B. hl/ha
Pinot Gris	54	47	40
Muscat Ottonel	54	47	-
Sauvignon	54	-	-
Riesling de Rhin	54	-	-
Neuburger	54	-	-
Fetească Regală	80	-	-
Fetească Albă	67	54	-
Chardonnay	54	-	-
Traminer Roz	54	47	40
Riesling Italian	67	-	-

5. ZONĂ DELIMITATĂjudețul ALBA:

- Municipul Sebeș- localități componente Sebeș, Rahău;
- Com. Daia Română- satul Daia Română;
- Com. Călnic- satele Călnic, Cut, Deal;
- Com. Gârbova- satele Gârbova, Reciu, Cărpiniș;
- Com. Șpring- satele Vingard, Șpring;

Denumirea poate fi completată sau nu, cu una dintre următoarele denumiri de plai viticol: Călnic, Gârbova, Săsciori, Pianu, Săliștea și Șibot.

Județul SIBIU

- Com. Miercurea Sibiului - satele Miercurea Sibiului, Apoldu de Sus, Dobârca;
- Com. Ludoș- satele Ludoș, Gușu;
- Com. Apoldu de Jos- satele Apoldu de Jos, Săngătin;
- Com. Cristian - satul Cristian;
- Com. Săliște- satele Aciliu, Amnaș, Săliște;
- Com. Loamneș- satele Loamneș, Alămor, Armeni, Hașag, Mândra, Sădinca;
- Com. Păuca- satele Păuca, Bogatu Român, Broșteni, Presaca.

a. Zona NUTS

RO126	Sibiu
RO121	Alba

RO12	Centru
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
08. Muscat Ottonel
06. Sauvignon
02. Fetească regală
01. Fetească albă

b. Soiuri de struguri de vinificație OIV

Traminer Roz
Chardonnay B
Riesling de Rhin
Riesling Italian
Neuburger B

c. Alte soiuri

--

7. LEGĂTURA CU ZONA GEOGRAFICĂ**Legătura cu aria delimitată**

<i>Detalii privind zona geografică:</i>
Podgoria „SEBEȘ-APOLD” este situată în sud-vestul Podișului Transilvaniei, respectiv în depresiunile colinar-deluroase ale Sebeș-Secașului și Apoldului de la contactul Podișului Secașelor cu M-ții Șurianului-Cindrelului din Carpații Meridionali. Prin situarea sa în sudul paralelei de 46° latitudine nordică, este cea mai sudică podgorie din Podișul Transilvaniei, beneficiind de condiții bio-pedo-climatice.

II.1 Relieful

Relieful este reprezentat în primul rând prin interfluvii piemontane deluros-colinare, respectiv prelungirile nordice ale Dealurilor Orăștiei și Gârbovei de la poalele M-ților Șurianu și Cindrelu (ce coboară de la 600-500 m la 300-250 m) și prelungirile sudice ale dealurilor-platou din Podișul Secașelor. Versanții tuturor acestor interfluvii, cu pante de 3°-15°, ce intersectează sedimente detritice neconsolidate, sunt afectați de active procese denudative, a căror frânare implică măsuri complexe antierozionale și o utilizare adecvată, majoritatea viilor sunt dispersate. Relieful sculptural deluros-colinar este asociat cu formele reliefului de acumulare din lungul văilor principale: terase, glacisuri coluvio-proluviale și albii majore. Acestea oferă terenuri excelente pentru viticultură.

Plantațiile viticole sunt situate în general pe versanții sudici, sud-estici și sud-vestici și pe văile dintre dealuri unde există resurse de căldură și lumină; acestea constituie un adăpost pentru vița de vie, împotriva vânturilor, brumelor târzii de primăvară și a brumelor timpurii de toamnă.

Hidrografia regiunii are ca unic colector Mureșul mijlociu din aval de Alba Iulia (200-220 m alt. abs.) și ca principal afluent Sebeșul unit cu Secașul. Toate aceste ape sunt bicarbonatate și cu mineralizare redusă (100-500 mg/l) și deci, de bună calitate. Întreaga regiune este bine aprovizionată cu apă.

Climatul este tipic temperat, moderat continental, la nivelul dealurilor și cu nuanțe de excesivitate pe fundul culoarelor Mureșului și Sebeș-Secașului. Cu ierni aspre și geroase, veri relativ calde, primăveri timpurii, dar continuate cu toamne calde, până în octombrie inclusiv, asigurând astfel condiții pentru o bună dezvoltare vegetativă a viilor și o deplină coacere a strugurilor.

II.2 Regimul termic.

Temperatura aerului este factorul principal care limitează cultura viței de vie, declanșarea și parcurgerea fazelor de vegetație, cantitatea și calitatea producției. Valoarea medie multianuală (1995-2006) a temperaturii aerului în centrul viticol Sebeș este de 9,3°C, mai crescută cu 0,3°C decât cea înregistrată la nivelul podgoriei Târnave.

II.3 Regimul de umiditate

Vița de vie este o plantă care se adaptează cu ușurință, atât la condițiile de umiditate ridicată, cât și la cele de secetă. Umiditatea interesează sub raportul cantității precipitațiilor și higroscopicității aerului. Cultura viței de vie fiind posibilă în regiunile cu precipitații cuprinse între 500-700 mm, din care minim 250-300 mm în perioada de vegetație.

Precipitațiile atmosferice se înscriu cu o medie de 550-600 mm/an (550 pe Culoarul Mureșului, 569 mm la Sebeș, 600-650 mm pe culmile deluroase și în Depresiunea Apoldului, cu maximul în mai-august și minimul prelungit din septembrie până pe timpul iernii – când sunt predominant sub formă de ninsoare (30-60 zile).

Umiditatea relativă a aerului se situează între 60-80%, fiind optimă pentru

creșterea și fructificarea viței de vie.

II.4 Solurile cu utilizare viticolă

Podgoria Sebeș-Apold prezintă o mare varietate de tipuri și subtipuri de sol: argiluvisolurile, reprezentate prin soluri argiloiluviale brune și brune podzolite, cu intercalări de pseudorendzine, pe terasele din lungul văilor molisolurile cernoziomice, respectiv cernoziomurile levigate, local gleizate. Toate aceste soluri se comportă bine și foarte bune ca substrat edafic pentru viticultură, datorită avantajelor proprietăți fizice și biochimice prin conținut de humus (2,5 - 4,5%), reacția slab acidă-neutrală (pH = 6,3-6,9), grad ridicat de saturație în baze (V= 70-90%) și în elemente nutritive.

Pe versanții supuși eroziunii mai intense și solurile azonale, întâlnim regosolurile și erodisolurile. Aceste soluri sunt preferate pentru cultura viței de vie, datorită rolului său fixator prin înrădăcinare adâncă, amenajări de terase și fertilizate. Trebuie avut în vedere însă pericolul clorozării.

Tipurile dominante de sol sunt solurile brune și brune podzolite și pseudorendzinele.

Detalii privind produsul:

Vița de vie în Podgoria Sebeș-Apold este cunoscută încă din cele mai vechi timpuri. De-a lungul timpului, în podgorie, lucrările din vie, soiurile cultivate, tehnologia din viticultură și vinificație au fost o preocupare majoră a podgorenilor. A fost o concurență continuă în realizarea celor mai frumoase plantații, a cultivării celor mai renumite soiuri, a realizării celor mai bune vinuri. Din această continuă concurență, a câștigat vinul și consumatorul.

Vinurile din Podgoria Sebeș-Apold, poartă amprenta soiului, solului, microclimatului, a viticultorului și vinificatorului, caracterizându-se prin: fructuozitate, prospețime și o aciditate ceva mai ridicată. Sunt vinuri fine și cu o mare bogăție de arome tipice și specifice soiului.

Vinurile DOC obținute în Podgoria "SEBEȘ-APOLD" sunt caracterizate prin prospețime, vînozitate și fructuozitate, cele obținute din soiuri albe aromate și semiaromate au o pregnantă caracteristică de soi (arome și buchet de învechire).

Interacțiune cauzală:

Specificul zonei îl constituie apariția zilelor cu ceață la sfârșitul verii și pe aproape o treime din zilele de toamnă (septembrie, octombrie) ceea ce duce la un proces de maturare lent al strugurilor, cu păstrarea aromelor și a unei acidități constant ridicate, elemente care se răsfrâng favorabil în calitatea vinurilor obținute. De asemenea, în perioada de maturare a strugurilor temperaturile din timpul zilei variază în jurul mediei de 23 °C, iar cele din timpul nopții în jurul mediei de 12 °C. Cei doi factori determină creșterea continuă a conținutului de zahăr din struguri, aciditatea se reduce rămânând constantă sau aproape constantă. Mediul oxido -

reducător din struguri devine favorabil creșterii calitative a conținutului în arome libere și legate, care va înregistra valori ridicate la sfârșitul perioadei de coacere. Temperaturile scăzute din perioada de recoltare 5-10 C, diminuează procesele oxido- reducătoare și enzimatic, permitand menținerea în condiții de calitate a stării de sănătate a strugurilor, precum și a aromelor specifice soiurilor. Aciditatea ridicată a mustului constituie un factor important în operațiile de limpezire a mustului și mai târziu un accelerator al procesului de fermentare.

8. CONDIȚII SUPLIMENTARE

Condiții de comercializare

<i>Cadru juridic:</i>	În legislația națională
<i>Tip de condiție suplimentară:</i>	Dispoziții suplimentare privind etichetarea
<i>Descrierea condiției</i>	
Fără dispoziții suplimentare.	

9. DOCUMENTE JUSTIFICATIVE

a. Alt(e) document(e):

--

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

<i>Numele intermediarului:</i>	Oficiul National al Viei si Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.)
<i>Adresă:</i>	49 Șoseaua 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=1055
--------------	---

4. LIMBA CERERII:

română

5. LINK CĂTRE E-BACCHUS

Sebeș - Apold urmate sau nu de numele subregiunii
