

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

Oltina (ro)

II. COORDONATELE SOLICITANTULUI

<i>Numele și funcția solicitantului:</i>	ASOCIAȚIA PROFESIONALĂ VITIVINICOLĂ „TERASELE DUNĂRII” OSTROV
<i>Statutul juridic, dimensiunea și componența (în cazul persoanelor juridice):</i>	ASOCIAȚIA PROFESIONALĂ VITIVINICOLĂ „TERASELE DUNĂRII” OSTROV este înființată în baza Ordonanței Guvernului nr. 26/2000 cu privire la asociații și fundații.
<i>Naționalitate:</i>	România
<i>Adresă:</i>	1 Regiei 907220 Ostrov România
<i>Nr. telefon:</i>	0040 241 857545
<i>Fax:</i>	0040 241 857545
<i>E-mail(uri):</i>	teraseledunarii@yahoo.com

III. CAIETUL DE SARCINI AL PRODUSULUI

<i>Stadiu:</i>	Anexat(e)
<i>Denumirea fișierului:</i>	Caiet sarcini DOC OLTINA.pdf

IV. DECIZIE NAȚIONALĂ DE APROBARE:

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

V. DOCUMENT UNIC

<i>Denumire/ denumiri de înregistrat:</i>	Oltina (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>
<p>- tărie alcoolică dobândită:</p> <ul style="list-style-type: none"> * minim 12,5 vol% alcool pentru vinuri D.O.C.-C.T., ca soi; * minim 12,0 vol% alcool pentru vinuri D.O.C.-C.T., ca sortiment ; * minim 11,0 vol% alcool pentru vinuri D.O.C.-C.M.D., ca soi și sortiment ; <p>- aciditate totală (acid tartric) : minim 3,5 g/l</p> <p>- aciditate volatilă (acid acetic) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - maxim 1,08 g/l pentru vinurile albe și roze; - maxim 1,2 g/l pentru vinurile roșii ; <p>-extract sec nereducător ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - minim 18 g/l la vinurile albe; - minim 19 g/l la vinurile roșii; <p>- dioxid de sulf total , maxim :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 150 mg/l în vinurile roșii;

- 200 mg/l pentru vinuri albe și roze;
- 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
 - 200 mg/l pentru vinurile roșii;
 - 250 mg/l pentru vinurile albe și roze
- dioxid de sulf liber, maxim:
 - 40 mg/l la vinurile roșii seci;
 - 40 mg/l la vinurile albe și roze seci;
 - 50 mg/l la vinurile albe și roze demiseci;
 - 50 mg/l la vinurile demidulci și dulci.

Caracteristici organoleptice:

1. CHARDONNAY

Acest vin se distinge prin structură și echilibru gustativ dând senzația de plinătate și în același timp de armonie și delicatețe aromatică, imprimate de o bună aciditate și de o deosebită fructuozitate ce duce spre fructe bine coapte cum ar fi mere, miere și nuci, complexitatea lui fiind accentuată după momentul îmbutelierii, moment în care își arată armonia și eleganța gusto-olfactivă.

2. FETEASCĂ ALBĂ

Vinul este rotund, fin, catifelat, amplu, corpulent cu o aciditate nu prea accentuată, care în stadiul de fermentare la temperatură controlată se îmbogățește în arome de fermentare ce dau note florale și fructuoase cum ar fi fructele exotice ca bananele și ananasul.

3. SAUVIGNON

Vinul obținut din soiul Sauvignon este semiaromat, suav, delicat, onctuos, aroma specifică de flori de viță de vie, dându-i o personalitate aparte. Se bucură de un bun echilibru structural în ce privește armonia între conținutul în alcool, aciditate și componente dulci, fiind accentuat de onctuozitate care-i conferă o bună persistență postgustativă.

4. PINOT GRIS

Este un vin viguros, cu caracter, ce dezvoltă arome florale și de fructe, fermentat la temperatură controlată. Dă impresia de caldură datorită conținutului ridicat în alcool, dar plăcut evidențiată datorită onctuozității lui. Prezintă armonie și plinătate fiind foarte apreciat.

5. MUSCAT OTTONEL

Soi aromat, în care alcoolul terpenic (linalool) dezvoltă acea plăcută aromă de muscat, intensitatea aromatică fiind în concordanță cu perioada de macerare și modul de prelucrare. Este un vin fin, rafinat dar de multe ori deficient în aciditate, ceea ce îl face mai moale și mai puțin corpulent.

6. FETEASCĂ REGALĂ

Este un vin este ușor, echilibrat, plăcut, odihnitor, este semiaromat având arome de fructe coapte și de flori de câmp, având un echilibru gustativ bine conturat, aciditate bună, precum și o plăcută amprentă postgustativă. Nu trebuie

sa fie foarte alcoolic, fiind mai plăcut la un conținut în alcool mai moderat.

7. RIESLING ITALIAN

Vinul Riesling italian este plăcut ca vin sec, corpolent cu aromă primară, având și o aromă de fermentare deosebită, dând impresia de prospețime și savoare; are o aciditate plăcută, ce face armonie cu celelalte componente a vinului.

8. CRÂMPOȘIE

Are o aciditate bună, fermentat la temperatură controlată dezvoltă un complex aromatic particular, rustic, plăcut, are structura bună, aciditate bună, este echilibrat, având o notă gustativă aparte, este fructuos și proaspăt.

9. CABERNET SAUVIGNON

Exprimă vigoare, forță, corpolență, extractivitate, plin, mai mult sau mai puțin astringent, rustic, cu o amprentă gusto-olfactivă ierboasă plăcută ce potențează vigoarea. Este bogat în compuși fenolici dând senzația de plinătate și odată cu maturarea și învechirea își rotunjește asperitățile.

10. MERLOT

Este un vin particular cu aromă ce duce spre aroma de zmeură și alte fructe de pădure proaspete; prezintă un bun echilibru între compușii fenolici, aromă, alcool, aciditate, are o structură bună, dă senzația de plinătate, dar este mai puțin aspru decât Cabernet Sauvignon.

11. PINOT NOIR

Este un vin fin, amplu, rotund, moale cu o structură ce-i dă o notă de feminitate, fiind mai ușor ca expresivitate gusto-olfactivă dar cu o finețe aparte. Nu excelează mereu în intensitate colorantă și în compuși fenolici.

12. FETEASCĂ NEAGRĂ

Acest vin este corpolent, amplu, catifelat, armonios, bogat în compuși fenolici, echilibrat, expresiv cu note aromate ce duce spre pruna uscată dar și spre alte fructe supracapte. Se remarcă printr-o amprentă olfacto-gustativă aparte, fiind apreciat foarte mult pentru notele sale particulare.

13. SYRAH

Este fin, astringent, taninic, cu o aromă ce duce spre coacăze, afine, ardei iute, minerale, cu parfum de violete. Este indicat să se consume în primii ani după producerea lui deoarece nu suportă o evoluție îndelungată. Prelucrat la temperatură controlată, caștigă în fructuozitate și amprentă gustativă plăcută.

14. BURGUND MARE

Nu are o personalitate bine evidențiată, dar este extractiv, echilibrat, rustic. Prezintă o structură plăcută, echilibrată, putând obține și o bogată componentă fenolică ce-i dă un plus de structură și corpolență gustativă, aromele ducând spre fructe de pădure.

3. TERMENI TRADIȚIONALI

a. Punctul a)

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

b. Punctul b)

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>	
<p>Densitatea plantației : minim 3.500 plante / ha.</p> <p>Irigarea este admisă numai în anii secetoși cu notificarea O.N.V.P.V. atunci când conținutul apei în sol pe adancimea de 0 -100 cm scade la 50% din I.U.A. prin folosirea unei norme moderate de udare (400- 600 m³/ha).</p>	

b. Producții maxime

Productia de struguri (kg/ha)

<i>Producție maximă:</i>			
Nr. crt.	Soiul	D.O.C.-C.M.D.	D.O.C.-C.T.
1	Sauvignon	14000	12000
2	Riesling italian	13000	10000
3	Fetească regală	14000	12000
4	Crâmpoșie	13000	12000
5	Fetească albă	12000	10000
6	Chardonnay	12000	10000

7	Pinot gris	12000	10000
8	Muscat Ottonel	12000	10000
9	Fetească neagră	9000	8000
10	Merlot	14000	11000
11	Syrah	14000	10000
12	Burgund mare	12000	10000
13	Cabernet Sauvignon	10000	8000
14	Pinot noir	10000	8000

Randament in vin (hl/ha)

<i>Producție maximă:</i>			
Nr. crt.	Soiul	D.O.C.-C.M.D.	D.O.C.-C.T.
1	Sauvignon	14000	12000
2	Riesling italian	13000	10000
3	Fetească regală	14000	12000
4	Crâmpoșie	13000	12000
5	Fetească albă	12000	10000
6	Chardonnay	12000	10000
7	Pinot gris	12000	10000
8	Muscat Ottonel	12000	10000
9	Fetească neagră	9000	8000
10	Merlot	14000	11000
11	Syrah	14000	10000
12	Burgund mare	12000	10000
13	Cabernet Sauvignon	10000	8000
14	Pinot noir	10000	8000

5. ZONĂ DELIMITATĂ

județul Constanța :

- Comuna Ostrov- satele Ostrov, Almălău, Gârlița
- Comuna Oltina - satele Oltina, Satul Nou, Răzoarele, Strunga
- Comuna Lipnița - satele Lipnița, Coșlogea, Canlia
- Comuna Aliman - satele Aliman , Dunăreni, Vlahii, Floriile;

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - Comuna Ion Corvin - satele Ion Corvin, Viile, Crângu , Brebeni, Rariștea - Oraș Băneasa - localitatea Băneasa și satele Negureni și Făurei - Comuna Chirnogeni - satul Chirnogeni. |
|--|

a. Zona NUTS

RO223	Constanta
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

10. Fetească neagră
08. Muscat Ottonel
07. Cabernet Sauvignon
06. Sauvignon
03. Merlot
02. Fetească regală
01. Fetească albă

b. Soiuri de struguri de vinificație OIV

Pinot Gris G
Chardonnay B
Burgund Mare
Syrah N
Riesling Italian
Crâmpoșie
Pinot Noir N

c. Alte soiuri

7. LEGĂTURA CU ZONA GEOGRAFICĂ

Legatura cu aria delimitata

Detalii privind zona geografică:

Podgoria este situată în sud-vestul Dobrogei, în unghiul format de Dunăre (Balta Ialomitei) și granița cu Bulgaria - traversat de paralela 44° 10' lat. nordică. Plaiurile viticole gravitează spre următoarele centre: Ostrov, Băneasa, Oltina și Aliman.

Relieful aparține platoului structural Oltina cu altitudine de 130 – 200 m, fragmentat de văi adânci cu versanți înclinați și cu pante de 10 - 30°. De remarcat ca majoritatea plantatiilor viticole sunt localizate pe treapta mai joasa si, indeosebi pe pantele taluzului dunarean al acesteia si pe cele ale versantilor vailor torentiale afluate fluviului, pante adeseori amenajate in terase.

Plantațiile viticole sunt localizate, pe terase mai joase, pe pantele taluzului dunărean, cu expoziție nordică, nord-estică, nord-vestică.

Sub influența curenților de aer se creează un microclimat dulce, primăvărat care asigură coacerea timpurie a strugurilor din epoca I-II și coacerea lentă a soiurilor târzii.

Apele subterane au, de asemenea debite reduse și discontinue sau sunt cantonate la adâncimi mari. Dunărea și locurile existente în areal creează un microclimat care oferă viței de vie umiditate, căldură, luminozitate și condiții prielnice de care are nevoie pentru o dezvoltare bună.

Clima este cea specifică întregii regiuni, cu un grad accentuat de continentalism termic și pluviometric. $T_m = 11^{\circ}\text{C}$ (-1°C în ianuarie, $+22^{\circ}\text{C}$ în iulie); $P_m = 450\text{-}500\text{ mm}$ (la o evapotranspirație de 650-700 mm); resurse helioterme benefice: radiație solară globală de 128 kcal/cm², insolație 2200-2300 ore, suma temperaturilor pozitive 4100°-4200°C/an. Lungimea perioadei fără îngheț este de 204 zile.

Umiditatea relativă este cuprinsă între 64 – 80%. Cea mai scăzută temperatură se înregistrează în luna ianuarie de -30°C , iar cea mai ridicată temperatură se înregistrează în luna august, în jur de $+40^{\circ}\text{C}$.

Precipitațiile medii lunare sunt între 25 și 48 mm. Durata medie lunară de strălucire efectivă a soarelui în perioada de vegetație este între 187- 315 ore. Temperatura medie lunară a aerului în perioada de vegetație este cuprinsă între 10,7 - 22°C. Relieful care este cultivat cu viță de vie este reprezentat de dealuri cu interfluvii deluroase cu altitudini cuprinse între 100 și 200 m, ceea ce permite datorită temperaturilor din timpul iernii cultivarea viței de vie în sistem neprotejat sau folosind forme înalte și semiînalte cu cepi de rezervă la baza butucului. Solurile zonale aparțin molisolurilor cernoziomice ale platourilor (cernoziomuri castanii, cernoziomuri tipice, cernoziomuri cambice și argiloiluviale, soluri cenușii), iar cele azonale de pe versanții puternic erodați aparțin regosolurilor și

erodisolurilor.

Substratul geologic este reprezentat printr-o pătură groasă de loess (30-40 m), ce acoperă alternanța de gresii, calcare și nisipuri terțiare de la partea superioară a platformei dobrogene din acest sector.

Detalii privind produsul:

Datorită amplasamentului podgoriei Ostrov în care vița de vie beneficiază de condiții climatice favorabile, de o expoziție bună, de orientarea rândurilor N-S în majoritate, de solurile calcaroase bogate în oxizi de fier, vinurile obținute din soiurile de struguri de vin capătă caracteristici particulare de structură, de amprentă gusto-olfactivă, de culoare care la vinurile albe este galben-pai până la galben –verzui în aspect vioi pe când la vinurile roșii imprimă o culoare de roșu închis până la roșu –violaceu intens .

Noile tehnologii de vinificație controlată vin în ajutorul scoaterii în evidență și a conservării îndelungate a complexului aromatic și a fructuozității vinurilor. Producțiile se încadrează în limitele obținerii unor vinuri de calitate datorită amplasamentului în sudul județului Constanța, unde intensitatea și durata de strălucire a soarelui, temperatura, precipitațiile, solurile calcaroase bogate în oxizi de fier vin în sprijinul obținerii unor vinuri structurate, bogate în elementele de importanță majoră pentru vinurile cu D.O.C. (conținut în zahăr, extract sec, aciditate, compuși de aromă, compuși fenolici etc.)

Interacțiune causală:

Datorită condițiilor favorabile culturii viței de vie, acesta găsind factorii climatici și edafici corespunzători unei culturi eficiente cu soiuri nobile pentru producerea strugurilor pentru vinuri albe și roșii cu denumire de origine controlată.

Relieful joacă un rol important pentru calitatea strugurilor albi și roșii, iar pantele cu expoziție estică sunt prielnice, mai ales în partea mijlocie a arealului; pe timp de calm atmosferic, se asigură o circulație domoală a curenților de aer pe pante. Pigmenții antociani sunt mai bine acumulați în strugurii cultivați pe pante față de amplasarea pe terenuri plane.

Și în podgoria Ostrov, cu climat excesiv continental, se obțin vinuri roșii bune datorită creșterii aporului de energie radiantă oferită de formele de relief care conduc la o intensificare a procesului de respirație și ca urmare la o diminuare a proporție de acizi organici în struguri și ajungerea la o aciditate convenabilă a strugurilor la maturitatea tehnologică.

Se obțin de obicei vinuri corpolente, de multe ori cu rest de zahăr care sunt vinuri pretabile la învechire, deseori tăria alcoolică depășind pragul de 12% vol.alc..

8. CONDIȚII SUPLIMENTARE

Conditii de comercializare

<i>Cadru juridic:</i>	În legislația națională
<i>Tip de condiție suplimentară:</i>	Dispoziții suplimentare privind etichetarea
<i>Descrierea condiției</i>	
Fara dispozitii 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 (ONVPV)
<i>Adresă:</i>	49 Soseaua Iancului 021719 Bucuresti 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=1058
--------------	---

4. LIMBA CERERII:**5. LINK CĂTRE E-BACCHUS**