

**REGISTRU DE EVIDENȚĂ
A REZULTATELOR ACTIVITĂȚILOR DE CERCETARE – DEZVOLTARE**

Anul 2018

DIRECTOR
Dr. ing. Dobromir Daniela

DIRECTOR ECONOMIC
Ec. Popa Cătălin

STAȚIUNEA DE CERCETARE DEZVOLTARE PENTRU VITICULTURĂ ȘI VINIFICAȚIE MINIȘ

FIȘA DE EVIDENȚĂ
a rezultatelor activităților de cercetare-dezvoltare
Nr. 1/2018

A. DATE GENERALE

DENUMIREA PROIECTULUI:	Diversificarea sortimentului viticol pentru struguri de masă și vin		CATEGORIA DE PROIECT: Sectorial		
CONTRACT DE FINANȚARE	NR.: 3.2.5. DATA: 16.10.2015	DURATA CONTRACT	38 luni	ACRONIM PROGRAM	Planul Sectorial ADER 2020 Proiect 3.2.5.
VALOAREA SUBCONTRACTULUI	97.000 LEI	VALOAREA SUBCONTRACTULUI DE FINANȚARE [BUGET DE STAT]			97.000 LEI
REZULTATELE CERCETĂRII APARTIN	S.C.D.V.V. Miniș	CONFORM subcontractului de finanțare nr. 3.2.5. din 16.10.2015			

B. DATE SPECIFICE

1) DENUMIREA REZULTATULUI	Finalizarea câmpului demonstrativ; Prelucrarea fondului de germoplasmă rezultat din materialul hibrid în scopul obținerii unor soiuri noi, conform cerințelor pieții internaționale.				
2) CATEGORIA REZULTATULUI (conform art. 74, nr. O.G. 57/2002 privind cercetarea științifică și tehnologică, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 324/2003, cu modificările și completările ulterioare)	Rezultat final	Rezultate ²⁾ intermediare	CARACTERISTICI ALE REZULTATULUI FINAL		
2.1. documentații, studii, lucrări	☒	☐	➤ Profilul compozițional, senzorial și caracterizarea organoleptică a vinurilor obținute;		
2.2. planuri, scheme	☐	☐			
2.3. tehnologii	☐	☐			
2.4. procedee, metode	☐	☐			
2.5. produse informatice	☐	☐			
2.6. rețete, formule	☐	☐			
2.7. obiecte fizice/produse	☒	☐			
2.8. brevet invenție/alte asemenea	☐	☐			

2.9. Colecții și baze de date	☒	☐
2.10 Creații biologice noi în domeniul producției vegetale și producției animale	☒	☐

FIȘA DE OBSERVAȚIE
VINURI RECOLTA ANULUI 2017

Analize de compoziție generală și polifenolică

NR. CRT	SOIUL	SO ₂ liber (mg/l)	SO ₂ total (mg/l)	pH	Densitate g/cm ³	Conc. Alc. %vol	Acid. Totală (g/l ac. tartric)	Acid. Volatilă (g/l ac. acetic)	Zahăr (g/l)	Extract Sec total (g/l)	Extract nered. (g/l)	Polifenoli totali (g/l)	Antociani (mg/l)	Indicele de polifenoli totali, ITP
1	Oana	29	98	3,11	0,9904	11,8	5,90	0,48	2,33	20,20	17,87	-	-	-
2	Fetească regală 21 BI	32	87	3,35	0,9911	12,5	5,50	0,52	3,11	23,81	20,70	-	-	-
3	Muscat Ottonel 12 BI	33	102	3,87	0,9904	12,8	4,88	0,46	4,00	26,60	22,60	-	-	-
4	Cabernet Sauvignon 54 Mn	29	87	3,49	0,9948	13,4	6,30	0,44	1,98	29,12	27,14	4,52	342	47,3

Caracterizarea vinurilor

În cadrul proiectului 3.2.5., din soiurile și clonele studiate: Oana, Fetească regală 21 BI, Muscat Ottonel 12 BI și Cabernet Sauvignon 4/54 Mn, în condițiile climatice ale anului 2017, la Miniș, s-au obținut vinuri de calitate superioară, cu o tărie alcoolică dobândită cuprinsă între 11,8 % vol. alcool la soiul Oana și 13,4 % vol alcool la clona Cabernet sauvignon 4/54 Mn. Prin tehnologia aplicată, fermentația a fost condusă până la sec, astfel că restul de zahăr la vinurile albe a fost cuprins între 2,33 g/l la soiul Oana și 4,0 g/l la Muscat Ottonel 12 BI. La clona Cabernet Sauvignon 4/54 Mn a rămas un rest de zahăr de 1,98 g/l.

Vinurile albe, în condițiile anului 2017 au dobândit o aciditate totală exprimată în acid tartric cu valori cuprinse între 4,88 g/l la clona Muscat Ottonel 12 BI și 5,90 la soiul Oana. Vinul obținut din clona Cabernet Sauvignon 4/54 Mn a realizat o aciditate totală de 6,30 g/l acid tartric. La toate vinurile obținute aciditatea volatilă a fost sub 0,55 g/l acid acetic.

Condițiile pedoclimatice de la Miniș au permis în anul 2017 obținerea unor vinuri extractive. Cel mai extractiv vin s-a obținut din clona Cabernet Sauvignon 4/54 Mn- 29,12 g/l.

Extractul sec total la vinurile albe a fost cuprins între 20,2 g/l la soiul Oana și 26,6 la Muscat Ottonel 12 Bl.

Analizând principalii parametri fizico – chimici la vinurile obținute în cadrul proiectului, putem conchide că toate vinurile îndeplinesc condițiile pentru a fi încadrate la categoria vinurilor DOC.

IC-DVV
Laborator de analiză

FISA DE DEGUSTARE DESCRIPTIVĂ
APLICATIE PENTRU DEFINIREA PROFILULUI SENZORIAL

DATE DE IDENTIFICARE A VINULUI
Solu: Oana Anul de recoltă: 2017
Producător: IC-DVV - Miniș DOC: DOC

ANALIZA VIZUALĂ
Limpiditate: ☐ tulbură ☐ transparent ☒ limpede ☐ stralucitor
Culoare: ☐ intensitate curenți ☐ slabă ☒ medie ☐ mare ☐ foarte mare

Numărul culorii: Vin alb Vin roz Vin roșu
☐ normal ☐ crenșu ☐ negru violaceu
☐ galben-pal ☐ zimbru ☐ roșu
☐ galben-plumbu ☐ carmin ☐ purpuriu
☐ verde ☐ coaja de ceapă ☐ albastru
☒ roșu ☐ chihlimbariu ☐ albastru
☐ galben-narcei ☐ caramezu ☐ negru
☐ albu ☐ chihlimbariu ☐ albu
☐ brun

ANALIZA OLFACTIVĂ
Complexitate: ☐ aromă atipică ☐ aromă dominată ☒ aromă simplă ☐ aromă complexă
Fonete: ☐ aromă grăie ☐ aromă normală ☒ aromă înaltă ☐ aromă distinsă
Intensitatea globală a aromelor: ☐ slabă ☒ medie ☐ puternică

Specificitatea aromelor: Vinuri albe Vinuri roz Vinuri roșii
☐ lemă ☐ muguri de coacăz ☐ lapte ☐ lăptos ☐ lăptos
☐ grapefruit ☐ unt ☐ amare ☐ vanilie ☐ amare
☐ ananas ☐ pălăie prăjită ☐ mure ☐ cacao negru ☐ pipă
☐ lăptos ☐ amare prăjită ☐ mure ☐ cacao negru ☐ pipă
☐ mure ☐ vegetală ☐ ciresă ☐ iarbă ☐ amare
☐ pere ☐ sulfhidric ☐ violetă ☐ iarbă ☐ iarbă
☐ mure ☐ mure ☐ sulfhidric ☐ mure ☐ sulfhidric
☐ mure ☐ mure

ANALIZA GUSTATIVĂ
Intensitatea savorii de bază: S. acide S. dulci S. sărate S. amare Tare aci
☐ S. acide ☒ S. dulci ☐ S. sărate ☐ S. amare ☐ Tare aci
☐ S. acide ☐ S. dulci ☐ S. sărate ☐ S. amare ☐ Tare aci
☐ S. acide ☐ S. dulci ☐ S. sărate ☐ S. amare ☐ Tare aci

ECHILIBRUL ☐ dezechilibrat ☒ corect ☐ amigru ☐ amigru
PERSISTENȚA AROMATICĂ ☐ scurtă ☒ medie ☐ lungă ☐ foarte lungă

Numărul și pronunția degustatorului: ANCOV DOBRY
Semnatura degustatorului: ANCOV DOBRY

IC-DVV
Laborator de analiză

FISA DE DEGUSTARE DESCRIPTIVĂ
APLICATIE PENTRU DEFINIREA PROFILULUI SENZORIAL

DATE DE IDENTIFICARE A VINULUI
Solu: Oana Anul de recoltă: 2017
Producător: IC-DVV - Miniș DOC: DOC

ANALIZA VIZUALĂ
Limpiditate: ☐ tulbură ☐ transparent ☒ limpede ☐ stralucitor
Culoare: ☐ intensitate curenți ☐ slabă ☒ medie ☐ mare ☐ foarte mare

Numărul culorii: Vin alb Vin roz Vin roșu
☐ normal ☐ crenșu ☐ negru violaceu
☐ galben-pal ☐ zimbru ☐ roșu
☐ galben-plumbu ☐ carmin ☐ purpuriu
☐ verde ☐ coaja de ceapă ☐ albastru
☐ roșu ☐ chihlimbariu ☐ albastru
☐ galben-narcei ☐ caramezu ☐ negru
☐ albu ☐ chihlimbariu ☐ albu
☐ brun

ANALIZA OLFACTIVĂ
Complexitate: ☐ aromă atipică ☐ aromă dominată ☒ aromă simplă ☐ aromă complexă
Fonete: ☐ aromă grăie ☐ aromă normală ☒ aromă înaltă ☐ aromă distinsă
Intensitatea globală a aromelor: ☐ slabă ☒ medie ☐ puternică

Specificitatea aromelor: Vinuri albe Vinuri roz Vinuri roșii
☐ lemă ☐ muguri de coacăz ☐ lapte ☐ lăptos ☐ lăptos
☐ grapefruit ☐ unt ☐ amare ☐ vanilie ☐ amare
☐ ananas ☐ pălăie prăjită ☐ mure ☐ cacao negru ☐ pipă
☐ lăptos ☐ amare prăjită ☐ mure ☐ cacao negru ☐ pipă
☐ mure ☐ vegetală ☐ ciresă ☐ iarbă ☐ amare
☐ pere ☐ sulfhidric ☐ violetă ☐ iarbă ☐ iarbă
☐ mure ☐ mure ☐ sulfhidric ☐ mure ☐ sulfhidric
☐ mure ☐ mure

ANALIZA GUSTATIVĂ
Intensitatea savorii de bază: S. acide S. dulci S. sărate S. amare Tare aci
☐ S. acide ☒ S. dulci ☐ S. sărate ☐ S. amare ☐ Tare aci
☐ S. acide ☐ S. dulci ☐ S. sărate ☐ S. amare ☐ Tare aci
☐ S. acide ☐ S. dulci ☐ S. sărate ☐ S. amare ☐ Tare aci

ECHILIBRUL ☐ dezechilibrat ☒ corect ☐ amigru ☐ amigru
PERSISTENȚA AROMATICĂ ☐ scurtă ☒ medie ☐ lungă ☐ foarte lungă

Numărul și pronunția degustatorului: ANCOV DOBRY
Semnatura degustatorului: ANCOV DOBRY

[illegible]

- In centrul viticol Miniș au fost luate in studiu 3 elite clonale: Oana, Cabernet Sauvignon 4/54 și Merlot 146 identificate în colecția soiurilor și clonelor obținute la Miniș și codificate Oana 15; Cabernet Sauvignon 54 - 8; Merlot 146 – 11.
- Toate observatiile și determinările au fost efectuate comparativ cu soiurile populație.
- Dintre cele 3 elite clonale s-a remarcat elita Oana – 15, prin mărimea ciorchinilor și a boabelor, sporul de producție și potențialul mai mare de acumulare a zaharurilor.

			ELITA CLONALA Oana - 15 PRINCIPALELE CARACTERISTICI: • dez mugurește în prima decadă a lunii aprilie, înflorește târziu după data de 15-20 a lunii iunie, pârga strugurilor începe în a doua decadă a lunii iulie iar maturarea deplină în epoca a IV- V-a, început de octombrie; • prezintă o toleranță bună și foarte bună la atacul patogenilor; • vigoarea de creștere a butucilor este mijlocie; • fertilitatea elitei clonale este mare (70%-85% lăstari fertili), la fel și productivitatea este mare. • greutatea strugurelui este cuprinsă între 210 - 225 g; • greutatea a 100 de boabe este în medie de 195 g; • producția este cuprinsă între 13-15 t/ha, cu 3 t/ha în medie peste soiul populație; • potențialul de acumulare a zaharurilor în must este în medie de 220 g/l, depășind soiul populație cu 12 %; aciditatea totală este de 5.8 g/l (exprimată în H₂SO₄); • direcția de producție: struguri pentru vinuri DOC. CARACTERISTICI AMPELOGRAFICE • Rozeta este pufoasă, de culoare verde gălbui. Vârful lăstarului este de culoare verde albicios complet deschis, iar frunzele tinere au limbul ușor ondulat, pufos pe fața superioară, de culoare verde gălbuie, pentalobate, cu sinusurile laterale deschise sau închise. Lăstarul prezintă internodii de culoare verde. • Frunza adultă este mică spre mijlocie, pentagonală slab gofrată, cu limbul glabru pe partea superioară și scâmos pe cea inferioară. Sinusul pețioar este în formă de V larg deschis, delimitat de nervuri pe ambele părți, uneori cu un dinte prezent în sinus. Dintii sunt triunghiulari, cu marginile rectilinii. Carceii sunt bifurcați, de culoare verde galbuie. • Floarea este hermafrodită normală, pe tipul 5, soiul fiind autofertil, cu staminele și gineceul complet dezvoltate.	
--	--	--	--	--



Elita clonală Oana -15

			• <i>Strugurele</i> are formă conică, gradul de compactitate este mijlociu și pedunculul foarte scurt. • <i>Bobul</i> are formă eliptică cu pielea de culoare verde - gălbui, pruinată, cu punctul pistilar persistent. Pulpa nu prezintă colorație antocianică, este succulentă, și ușor fermă. Gustul este franc, echilibrat, nearomat. Boabele se separă destul de ușor de pedicel.	
3) STADIUL DE DEZVOLTARE	3.1. soluție/model conceptual			☐
	3.2. model experimental/funcțional			☐
	3.3. prototip			☐
	3.4. instalație pilot sau echivalent			☐
	3.5. altele			☒
4) DOMENIUL DE CERCETARE	4.1. tehnologiile societății informaționale			☐
	4.2. energie			☐
	4.3. mediu			☐
	4.4. sănătate			☐
	4.5. agricultura, securitatea și siguranța alimentară			☒
	4.6. biotehnologii			☐
	4.7. materiale, procese și produse inovative			☐
	4.8. spații și securitate			☐
	4.9. cercetări socio-economice și umaniste			☐
	4.10. Altele			
5) DOMENII DE APLICABILITATE 6)	I7I2I; I1I9I;			
6) CARACTERUL INOVATIV	6.1. produs nou	☒	➤ Baze de date actualizate privind diversitatea genofondului autohton de viță-de-vie. Inventarierea combinațiilor hibride aflate în câmpurile biologice; ➤ Descrierea combinațiilor hibride valoroase aflate în câmpurile experimentale ➤ Fișe de caracterizare ampelografică a genotipurilor luate în studiu, după OIV, Organizația Internațională a Viei și Vinului, OIV descriptor list for grape varieties and Vitis species - 2nd edition - 2009) ➤ Înscrierea în Catalogul oficial al soiurilor de plante de cultură din România a noilor creații biologice	
	6.2. produs modernizat	☐		
	6.3. tehnologie nouă	☐		
	6.4. tehnologie modernizată	☐		
	6.5. serviciu nou	☐		
	6.6. serviciu modernizat	☐		
	6.7. altele	☐		

C. INFORMAȚII PRIVIND PROPRIETATEA INTELECTUALĂ		
documentație tehnico-economică	☒	
cerere înregistrare brevet de invenție	☐	
brevet de invenție înregistrat (național, european, internațional)	☐	nr. data
cerere înregistrare modele și desene industriale protejate	☐	nr. data
modele și desene industriale protejate înregistrate (național, european, internațional)	☐	nr. data
cerere înregistrare marcă înregistrată	☐	nr. data
mărci înregistrate (național, european, internațional)	☐	nr. data
cerere înregistrare copyright	☐	nr. data
înregistrare copyright (național, european, internațional)	☐	nr. data
cerere înregistrare: rețete, indicații geografice, specii vegetale și animale, etc.	☐	nr. data
înregistrare: rețete, indicații geografice, specii vegetale și animale, etc. (național, european, internațional)	☐	nr. data

D. INFORMAȚII PRIVIND DOCUMENTAȚIILE, COLECȚIILE ȘI BAZELE DE DATE DE INTERES NAȚIONAL			
1. Denumire		☐	
2. Categorie	2.1 Documentație	☐	 ¹⁶⁾
	2.2. Colecție	☐	
	2.3. Bază de Date	☐	
3. Arhivare	3.1. Fondul Arhivistic Național	☐	
	3.2. Patrimoniul cultural mobil	☐	
4. Alte informații		☐	

7) VALORIFICAREA REZULTATELOR CERCETĂRII	
8) DENUMIREA REZULTATULUI DE CERCETARE	Elită clonală valoroasă

Nr. crt.	VALOAREA DE LA CARE ÎNCEPE NEGOCIEREA	PROCES VERBAL NR/DATA	MOD DE VALORIFICARE	ACTUL RIN CARE S-A REALIZAT VALORIFICAREA	VALOAREA NEGOCIATĂ	BENEFICIAR	IMPACT	PERSOANE AUTORIZATE
			Utilizare în cadrul unităților de cercetare viti-vinicole			S.C.D.V.V MINIȘ		Responsabil de proiect

Responsabil de proiect,
Dr. ing. Podrumar Teodor

- ¹⁾ se completează denumirea partenerilor la proiectul de cercetare-dezvoltare care au contribuit la obținerea rezultatului;
- ²⁾ se trec acele rezultate ale cercetării din etapele intermediare ale proiectului de cercetare-dezvoltare care pot fi utilizate și valorificate independent de includerea în rezultatul final;
- ³⁾ se prezintă structura, datele tehnice, parametrii de funcționare specifici rezultatului final;
- ⁴⁾ se inserează poza rezultatului/produsului final;
- ⁵⁾ conform Strategiei naționale de cercetare, inovare și specializare inteligentă;
- ⁶⁾ conform CAEN revizuit 2008, două cifre;
- ⁷⁾ justificare (se explică, în maximum 100 caractere, în ce constă noutatea);
- ⁸⁾ se va trece denumirea rezultatului final sau, după caz, a rezultatului (lor) intermediare(e);
- ¹⁰⁾ conform procedurii proprii, elaborată în baza Ordinului ministrului Educației și Cercetării nr. 4.242/2020 privind Procedura-cadru privind stabilirea valorii rezultatelor activității de cercetare-dezvoltare în vederea valorificării acestora;
- ¹⁰⁾ se vor trece numărul și data la care a fost încheiat procesul verbal al comisiei constituite la nivelul persoanei juridice executante care a stabilit valoarea de la care începe negocierea și se precizează codul procedurii specifice, aprobată la nivelul organului cu atribuții de conducere (ex. consiliul de administrație), în baza căreia se realizează valorificarea rezultatelor obținute în urma activităților de cercetare-dezvoltare, cu respectarea reglementărilor legale în vigoare de evaluare a rezultatelor activităților de cercetare-dezvoltare, în vederea valorificării acestora;
- ¹¹⁾ vânzare produs/tehnologie; furnizare servicii; închiriere, concesiune, preluare în producția proprie, transmitere cu titlu gratuit; transfer drepturi de proprietate intelectuală în conformitate cu Ordinul ministrului Educației și Cercetării nr. 6.125/2020 pentru aprobarea Ghidului de proprietate intelectuală;
- ¹²⁾ se vor trece nr. și data semnării actului (ex. contract) prin care s-a realizat valorificarea rezultatului cercetării;
- ¹³⁾ se completează denumirea beneficiarului care preia rezultatul cercetării (date de contact operator economic, adresa, oraș, județ, telefon, fax, e-mail, website)
- ¹⁴⁾ se vor completa efectele economice, sociale și de mediu obținute la beneficiar, asociate aplicării rezultatelor cercetării, anual, pe o perioadă de 5 ani;
- ¹⁵⁾ numele și semnătura directorului de proiect și ale managerului de inovare / directorul entității de ITT responsabil cu verificarea datelor;
- ¹⁶⁾ se va face o scurtă prezentare;

STAȚIUNEA DE CERCETARE DEZVOLTARE PENTRU VITICULTURĂ ȘI VINIFICAȚIE MINIȘ

FIȘA DE EVIDENȚĂ
a rezultatelor activităților de cercetare-dezvoltare
Nr. 2/2018

A. DATE GENERALE

DENUMIREA PROIECTULUI:	Mentținerea materialului de înmulțire viticol – categoriile biologice material inițial de înmulțire, bază și certificat		CATEGORIA DE PROIECT: Sectorial		
CONTRACT DE FINANȚARE	NR.: 3.3.9 DATA: 16.10.2015	DURATA CONTRACT	38 luni	ACRONIM PROGRAM	Planul Sectorial ADER 2020 PROIECT 3.3.9
VALOAREA SUBCONTRACTULUI	96.285 LEI	VALOAREA SUBCONTRACTULUI DE FINANȚARE [BUGET DE STAT]			96.285 LEI
REZULTATELE CERCETĂRII APARTIN	S.C.D.V.V. Miniș		CONFORM subcontractului de finanțare nr. 3.3.9./ 16.10.2015		

B. DATE SPECIFICE

1) DENUMIREA REZULTATULUI	Material de înmulțire "Certificat" destinat pepinierelor private în vederea alinierii sectorului pepinieristic la normele europene în domeniu				
2) CATEGORIA REZULTATULUI (conform art. 74, nr. O.G. 57/2002 privind cercetarea științifică și tehnologică, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 324/2003, cu modificările și completările ulterioare)	Rezultat final	Rezultate ²⁾ intermediare	CARACTERISTICI ALE REZULTATULUI FINAL		
2.1. documentații, studii, lucrări	☒	☐	Rezultate obținute: • Vițe altoite destinate înființării plantațiilor mamă „Certificat” la		
2.2. planuri, scheme	☐	☐			
2.3. tehnologii	☐	☐			
2.4. procedee, metode	☒	☐			
2.5. produse informatice	☐	☐			

2.6. rețete, formule	☐	☐	pepinieriștii privați și unitățile partenere la proiect În cadrul activității de producere a vițelor, în anul 2018 s-a realizat o cantitate de 3500 de vițe portaltoi din soiul Precoc de Miniș, creat în unitatea noastră, precum și 7000 de vițe din clona Kober 5 BB M 54. Cu materialul produs se vor înființa 4 ha plantații portaltoi din categoria biologică „Certificat”. De asemenea la S.C.D.V.V. Miniș, în anul 2018 s-a produs o cantitate estimată de 300000 butași portaltoi Kober 5 BB M 54 din categoria biologică „Bază” și 10000 butași din soiul Precoc de Miniș categoria biologică „Bază”. Butașii portaltoi obținuți sunt destinați obținerii de vițe altoite din categoria biologică „Certificat”. Metodologie de producere a materialului săditor liber de virusuri și fitoplasme Pentru producerea de material săditor liber de virusuri și fitoplasme se impune testarea periodică atât a plantațiilor furnizoare de coarde altoi cât și a	S.C.D.V.V. Miniș - Cultură de portaltoi viticol 
2.7. obiecte fizice/produse	☐	☐		
2.8. brevet invenție/alte asemenea	☐	☐		
2.9. Colecții și baze de date	☐	☐		
2.10 Creații biologice noi în domeniul producției vegetale și producției animale	☐	☐		



celor de portaltoi indiferent dacă sunt plantații din categoria „Certificat, sau „Bază”.

Din plantațiile menționate se prelevează după caz probe de frunze sau butași care se trimit la Laboratorul de Fitopatologie din București. În urma rezultatelor analizelor se admit la înmulțire în scopul menționat doar plantațiile libere de virusuri și fitoplasme din care se recoltează butași portaltoi, respectiv ochi altoi.

În plantația de portaltoi, începând din anul 2018 s-au instalat capcane galbene pentru depistarea vectorilor bacteriei *Xylella Fastidiosa*. Se urmărește în special *Cicadela viridis* și *Phylemus spumarius* (scuipatul cucului).

În plantațiile furnizoare de coarde altoi, precum și în plantațiile de portaltoi din anul 2015 se monitorizează de asemenea cicada *Scaphoideus titanus*, vector al bolii Flavescence doree și *Hialesthes obsoletus*, vector al bolii Bois noir. Monitorizarea se face tot cu capcane galbene lipicioase.



MUSTOASĂ DE
MĂDERAT 79 Mn



Unitatea creatoare: Stațiunea de Cercetare Dezvoltare pentru Viticultură și Vinificație Minj. A fost omologată în anul 1987.

Autori: Oana Maria, St. Popescu, S. Ciutina

Caractere ampelografice

Varful lastarului: scamos, verde cu nuanțe roz – liliachii pe margine.

Frunza tonară: de culoare verde – gălbui, scâmoasă pe nervuri pe partea superioară și intens scâmoasă pe fața inferioară.

Lastarul: erect, verde – vinetiu, mai intens colorat la noduri.

Frunza matură: este mare (18-20 cm), forma tri sau pentelobată, gofrată, glabră pe partea superioară, cu peri scurți și deși pe partea inferioară, sinusuri laterale superioare adânci în formă de U, sinusul petiolar în formă de V sau lina, uneori închis.

Strugurele: mijlociu sau mare (150-230 g), cilindro-conic, uneori aripați, de compactitate mijlocie, cu pedunculul scurt fragil, parțial lignificat.

Bobul: mijlociu, sferic, cu pielea groasă, de culoare verde – gălbui, puternic pruinat, cu pete cafenii pe partea însoită și punctul pistilar persistent.

Fenologie

Dezmugurit: în a doua decadă a lunii aprilie

Inflorescență: la sfârșitul lunii mai sau uneori la începutul lunii iunie

Perioada de vegetație: 180 – 210 zile

Pargă: se declanșează în luna august

Maturare: tardivă

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

180 – 210 zile

BIBLIOGRAFIE

Catalogul de clone cu material biologic certificate, 2010, Editura Prahova.

Constantinescu G., Negreanu Elena, Lăzărescu V., Pomaru L., Alexei Olga, Bourcenu Camelia, 1960 – Ampelografia Republicii Populare Române, *Vol. 1-3*, Editura Academiei, București.

Dobrei A., Rotaru Liliana, Morel S., 2008 – Ampelografie, Editura Solness, Timișoara.

Nihalka A., Popa P., Popescu Ș., 1987 – 30 de ani de activitate științifică în sprijinul producției viticole, Editura Centrul de Propaganda Agricolă, București.

De asemenea, în școala de vițe se fac atât observații vizuale asupra plantelor în diferite fenofaze pentru a identifica eventualele simptome ale virusurilor înscrise în legislația de carantină, cât și prelevarea de probe care se trimit la Laboratorul de Fitopatologie pentru analize.

Concomitent cu aceste măsuri se urmărește puritatea soiurilor și eventualele impurități se marchează apoi ulterior se elimină din lot.

Diseminarea rezultatelor

Catalogul clonelor create la S.C.D.V.V. Miniș:



MAJARCĂ ALBĂ
204 Mn



Unitatea creatoare: Stațiunea de Cercetare Dezvoltare pentru Viticultură și Vinificație Miniș. A fost omologată în anul 2003.

Autori: Oana Maria, Șt. Popescu, V. Ciutina, M. Dobres.

Caractere ampelografice

Vorful lastarului: ușor scâmos, verde bronzat, deschis.

Frunza tineră: trilobată, cu tendință de pentalobie, de culoare galbuie cu reflexe arămii, alb pufoasă pe dos și scâmoasă pe nervuri.

Lastarul: semi-erect, verde striat și ușor scâmos, roșiatic pe partea însoțită, de vigoare mijlocie.

Frunza matură: este de mărime mijlocie (15-17 cm), pentalobată, cu limbul subțire de culoare verde deschis, lucios și glabru pe partea superioară, ușor scâmos pe partea inferioară și pe nervuri. Sinusurile laterale superioare sunt relative adânci deschise sau închise, oviforme, iar cele inferioare mai puțin adânci, semilinchise, sinusul pețiolelor deschis, în formă de lira sau V, adesea cu un dinte prezent.

Strugurele: mijlociu (120-150 g), de formă cilindrică – conică, aripat, cu boabe dese pe ciorchini, pedunculul scurt (5 cm în medie).

Bobul: de mărime mijlocie, formă sferică, ușor ovoid, de culoare verde galbui, bronzat pe partea însoțită, cu pulpa zemoasă ne aromată.

Fenologie

Dezmugurit: în prima jumătate a lunii aprilie.	Infloant: în ultima decadă a lunii mai, până la început de iunie	Perioada de vegetație lungă
Pergor: se declanșează în a doua jumătate a lunii iulie – început de	Maturare: tardie	180 – 210 zile

Insusiri agrobiologice

Vigoare	mare	mijlocie	mică
Fertilitatea și productivitatea	x		
Fertilitate (%)	Cfr	Cfa	Ipr
Peste 75 %	0,9	1,45	104
Productiv			
kg/butuc		to/ha	Productia marfa (%)
4,25 kg/but.		17 t/ha	

Rezistențe biologice

Sensibilitate la ger, rezistă până la (-18...-20° C), rezistă foarte bine la secetă și la mană, este mijlociu rezistent la fâinare și putregaiul cenușiu.

Insusiri tehnologice ale strugurilor (valori medii)

Zahăr (g/l)	Aciditate (g/l H ₂ SO ₄)	Greutatea strugurelui (g)	Ciurătatea a 100 boabe (g)
210	4,8	160	240

Caracteristici fizico-chimice ale vinurilor

Alcool (%)	Aciditate (g/l H ₂ SO ₄)	Intensitate colorantă	Antociani (mg/l)	Poliifenoli totali (g/l)
12,3	4,8			

Caracterizarea senzorială a strugurilor/vinurilor

Vinurile obținute din clona de Majarcă 204 Mn sunt vinuri de masă curente, ușoare și placate la gust. Adesea sunt deficitare în aciditate și se pretează pentru cupaje. În anii favorabili se pot obține vinuri cu o tărâie alcoolică de peste 13 %.

Calități: Clona depășește cantitativ solul populației cu 1,5 t/ha și acumulează 210 g/l zahăr cu 15 g/l peste solul populației. De asemenea dobândește o aciditate modestă de 4,8 g/l H₂SO₄.

Defecte: aciditate insuficientă

Zonare: Este mai răspândit în Podgoria Miniș Măderat, în Timiș și Bihor

BIBLIOGRAFIE

Catalogul de clone de material biologic certificate, 2010, Editura Prahova.

Constantinescu G., Negreanu Elena, Lăzărescu V., Poenaru I., Alexei Olga, Boureanu Camelia, 1960

– Ampelografia Republicii Populare Române, Volumeul III, Editura Academiei, București.

Dobrei A., Rotaru Liliana, Moreli S., 2008 – Ampelografie, Editura Solness, Timișoara.

					 STEINSCHILLER 90 Mn  Unitatea creatoare: Stațiunea de Cercetare Dezvoltare pentru Viticultură și Vinificație Minis. A fost omologată în anul 2003. Autori: Maria Oana, Șt. Popescu, V. Clutina, M. Dobre. Caractere ampelografice <i>Varful lastarului:</i> alb – verzu puternic pufos, cu nuanțe roz. <i>Frunza tânară:</i> de culoare verde cu nuanță arămie bronzată, scămoasă pe partea superioară și albe pufos pe partea inferioară. <i>Lastarul:</i> erect, verde roșiatic cu nuanță violetie, colorat mai intens spre vârf. <i>Frunza matură:</i> este mica spre mijlocie, întreagă, rareori cu trei lobi, limbul gros gofrat de culoare verde închis, glabru pe partea superioară, scămos pe partea inferioară, sinusurile laterale slab marcate, rareori sunt mai adânci în formă de U sau lira, sinusul petiolar în formă de V deschis sau o givă. <i>Strugurele:</i> mic, cilindro-conic, uniaxial, cu boabe dese, uneori bătuți. <i>Bobul:</i> mijlociu, sferic, cu pielea groasă, de culoare roz roșiatică, acoperită cu pruină abundentă, miezul este zemos, ne arom. Fenologie <table><tr><td>Dezmugurit: în cursul lunii aprilie sau prima decadă a lui mai.</td><td>Inflořit: la sfârșitul lunii mai și prima jumătate a lui iunie.</td><td>Perioada de vegetație</td></tr><tr><td>Pargă: începe în prima parte a lunii august</td><td>Maturare: normală</td><td>175 – 190 zile</td></tr></table> Insușiri agrobiologice <table><tr><td>Vigoare</td><td>mare</td><td>mijlocie</td><td>mica</td></tr><tr><td colspan="4">x</td></tr><tr><td colspan="4"><i>Fertilitatea și productivitatea</i></td></tr><tr><td>Fertilitate (%)</td><td>Cfr</td><td>Cfa</td><td>Ipr Ipa</td></tr><tr><td>75 – 85 %</td><td>1.11</td><td>1.69</td><td>78 118</td></tr><tr><td colspan="4"><i>Productia</i></td></tr><tr><td>Kg/butuc</td><td>to/ha</td><td colspan="2">Productia marfa (%)</td></tr><tr><td>3.12</td><td>12.5</td><td colspan="2"></td></tr></table> Rezistente biologice Toleranță bună la ger (-20...-22° C) și la secetă, sensibil la mană și fâinare, cu toleranță mijlocie la putregaiul cenușiu, este ușor atacat de molile strugurilor. Insușiri tehnologice ale strugurilor (valori medii) <table><tr><td>Zahăr (g/l)</td><td>Aciditate (g/l H₂SO₄)</td><td>Greutatea strugurelui (g)</td><td>Greutatea a 100 boabe (g)</td></tr><tr><td>187</td><td>5.39</td><td>160</td><td>192</td></tr></table> Caracteristici fizico-chimice ale vinurilor <table><tr><td>Alcool (%)</td><td>Aciditate (g/l H₂SO₄)</td><td>Intensitate colorantă</td><td>Antociani (mg/l)</td><td>Polifenoli totali (g/l)</td></tr><tr><td>11.0</td><td>5.3</td><td></td><td></td><td></td></tr></table> Caracterizarea senzorială a strugurilor/vinurilor Din struguri se obține un vin de consum curent, alb sau roz, care se folosește în cupaje în proporție de 20%, alături de Creta 50% și Majarca albă 30%. Calități: Depășește cantitativ solul din care provine cu 2,5 t/ha, realizând o producție de 12,5 t/ha. Defecte: Zonare: Răspândit în Banat. BIBLIOGRAFIE Catalogul de clone cu material biologic certificate, 2010, Editura Prahova. Constantinescu G., Negreanu Elena, Lăzărescu V., Poenaru I., Alexei Olga, Boureanu Camelia, 1960 – Ampelografia Republicii Populare Române, <u>Vol. III</u>, Editura Academiei, București. Dobre I., Rotaru Liliana, Moreli S., 2008 – Ampelografie, Editura Solness, Timișoara.	Dezmugurit: în cursul lunii aprilie sau prima decadă a lui mai.	Inflořit: la sfârșitul lunii mai și prima jumătate a lui iunie.	Perioada de vegetație	Pargă: începe în prima parte a lunii august	Maturare: normală	175 – 190 zile	Vigoare	mare	mijlocie	mica	x				<i>Fertilitatea și productivitatea</i>				Fertilitate (%)	Cfr	Cfa	Ipr Ipa	75 – 85 %	1.11	1.69	78 118	<i>Productia</i>				Kg/butuc	to/ha	Productia marfa (%)		3.12	12.5			Zahăr (g/l)	Aciditate (g/l H ₂ SO ₄)	Greutatea strugurelui (g)	Greutatea a 100 boabe (g)	187	5.39	160	192	Alcool (%)	Aciditate (g/l H ₂ SO ₄)	Intensitate colorantă	Antociani (mg/l)	Polifenoli totali (g/l)	11.0	5.3			
Dezmugurit: în cursul lunii aprilie sau prima decadă a lui mai.	Inflořit: la sfârșitul lunii mai și prima jumătate a lui iunie.	Perioada de vegetație																																																											
Pargă: începe în prima parte a lunii august	Maturare: normală	175 – 190 zile																																																											
Vigoare	mare	mijlocie	mica																																																										
x																																																													
<i>Fertilitatea și productivitatea</i>																																																													
Fertilitate (%)	Cfr	Cfa	Ipr Ipa																																																										
75 – 85 %	1.11	1.69	78 118																																																										
<i>Productia</i>																																																													
Kg/butuc	to/ha	Productia marfa (%)																																																											
3.12	12.5																																																												
Zahăr (g/l)	Aciditate (g/l H ₂ SO ₄)	Greutatea strugurelui (g)	Greutatea a 100 boabe (g)																																																										
187	5.39	160	192																																																										
Alcool (%)	Aciditate (g/l H ₂ SO ₄)	Intensitate colorantă	Antociani (mg/l)	Polifenoli totali (g/l)																																																									
11.0	5.3																																																												



CABERNET
SAUVIGNON
4/54 Mn



Unitatea creatoare: Stațiunea de Cercetare Dezvoltare pentru Viticultură și Vinificație Miniș.
A fost omologată în anul 2006.

Autori: Maria Oana, M. Drăghici, I. Ilie, T. Podrumar, M. Dobre.

Caractere ampelografice

Varful lastarului: verde – roșcat, cu primele frunzulițe pufoase, gofrate.

Frunza tânără: de culoare verde gălbuie cu nuanțe roșietice pe partea superioară, alb catifelat pe partea inferioară.

Lastarul: semierect, scâmos, verde cu dungi castanii pe partea însoțită și cu stipele roșii.

Frunza matură: este mijlocie, orbiculară, pentelobată, iar pe unele frunze apar lobi suplimentari și sunt în acest caz septalobate, sinusurile laterale și cei petiolar sunt închise de formă ovoidală sau chiar circulară, înălț limbii pare perforat. Limbul este de culoare verde intens, gofrat, lucios, pufoș pe fața inferioară.

Strugurele: mic spre mijlociu, tronconic, uniarpit, cu boabele așezate potrivit de des pe ciorchine.

Bobul: mic, sferic, cu pielea groasă, opacă, de culoare negru albastrui, acoperită cu pruină abundentă, miezul este zemos, necolorat, cu gust ierbos, astringent specific soiului.

Fenologie

Dezmugurit: târziu către sfârșitul lunii aprilie.	Inflořit: la sfârșitul lunii mai și prima jumătate a lui iunie.	Perioada de vegetație
Perga: începe în prima parte a lunii august	Maturare: normală	175 – 195 zile

Insusiri agrobiologice

Vigoare	mare	mijlocie	mica
Fertilitatea și productivitatea			
Fertilitate (%)	Cfr	Cfa	Ipr
65 - 70 %	0.97	1.19	97
Productia			
	Kg/butuc	to/ha	Productia marfa (%)
	3.75	15	

Rezistente biologice

Toleranta bună la ger (-20...-22° C) foarte rezistent la secetă, toleranță bună la oidium și putregaiul cenușiu al strugurilor, sensibil la mană, mijlociu rezistent la molii și acarieni.

Insusiri tehnologice ale strugurilor (valori medii)

Zahăr (g/l)	Aciditate (g/l H₂SO₄)	Greutatea strugurelui (g)	Greutatea a 100 boabe (g)
230	5.05	136	145

Caracteristici fizico-chimice ale vinurilor

Alcool (% vol)	Aciditate (g/l H₂SO₄)	Intensitate colorantă	Antociani (mg/l)	Polifenoli totali (mg/l)
13.5	5.1	0.852	326	1420

Caracterizarea senzorială a strugurilor/vinurilor

Ca vin tânăr este prea aspru, taninos, dur, chiar neconsumabil, necesitând minim doi ani de maturare la vas. După trei – patru ani de învechire la sticlă dezvoltă un buchet fin și complex cu pronunțat caracter de soi, are un gust armonios, plin, viguros și catifelat.

Calitati: Depășește cantitativ cu 5 t/ha soiul populație din care provine, realizând o producție de 15 t/ha și calitativ cu 10 g/l zahăr, dobândind o aciditate de 5.05 g/l H₂SO₄, cu 0,34 g/l mai puțin.

Defecte:

Zonare: Este zonat în Podgoria Miniș – Măderat, dar și în alte centre viticole din Banat.

BIBLIOGRAFIE

Oana Maria, 2005 – Clone din clone – Cadarcă 2000, Cabernet Sauvignon 4/54 Mn, Editura Multimedia International, Arad.

Catalogul de clone cu material biologic certificate, 2010, Editura Prahova.

Constantinescu G., Negreanu Elena, Lăzărescu V., Poenaru I., Alesei Olga, Mihai Ghe., 1962 – Ampelografia Republicii Populare Române, Vol. 1, Editura Academiei, București.

Dobrei A., Rotaru Liliana, Moreli S., 2008 – Ampelografie, Editura Solness, Timișoara.

Mihalca Al., Popa P., Popescu Șt., 1987 – 30 de ani de activitate științifică în sprijinul producției viticole, Editura Centrul de Propaganda Agricolă, București.



MERLOT 146 Mn



Unitatea creatoare: Stațiunea de Cercetare Dezvoltare pentru Viticultură și Vinificație Miniș. A fost omologată în anul 2009.

Autori: Oana Maria, M. Drăghici, I. Ilie, T. Podrumar, M. Dobre

Caractere ampelografice

Varful lastarului: pufoș, verde albicios, cu nuanță violacee spre margine.

Frunza tânără: de culoare verde – gălbui, ușor bronzată.

Lastarul: scâmos, verde pe o parte și roșcat pe partea opusă.

Frunza matură: este de mărimea mijlocie (15-17 cm), pentalobată, cu limbul de culoare verde închis, gofrat, ușor scâmos pe partea superioară și mai pronunțat pe cea inferioară. Nervurile sunt preeminente, scâmoase, de culoare verde deschis. Sinusurile laterale superioare sunt mai adânci, în general închise, oviforme. Sinusurile inferioare sunt în general deschise, ascuțite la bază, uneori liniforme. Sinusul pețioar este deschis, liniform.

Strugurele: mijlociu, conic, unilapșat, cu boabe dese, dar nu bățute, pedunculul de 4,5 - 5 cm, nelemnificat și subțire.

Bobul: mijlociu, sferic, diametru 14 mm, negru, pruinat, zemos, cu aroma slab perceptibilă și mustul necolorat.

Fenologie

Dezmugurit: în ultima decadă a lunii aprilie.	Inflořit: la sfârșitul lunii mai.	Perioada de vegetație mijlocie
Pargă: se declanșează la sfârșitul lunii iulie.	Maturare: epoca_a IV -a	170-180 zile

Insusiri agrobiologice

Vigoare	mare	mijlocie	mică
Fertilitatea și productivitatea			
Fertilitate (%)	Cfr	Cfa	Ipr Ipa
70-75 %	1,1	1,6	101 151
Productia			
Kg/butuc	to/ha		Productia marfa (%)
4 kg/but.	16 t/ha		

Rezistente biologice

sensibil la ger și secetă, tolerant la mană și putregai dar rezistă bine la oidium; nu este atacat de molii.

Insusiri tehnologice ale strugurilor (valori medii)

Zahăr (g/l)	Aciditate (g/l H ₂ SO ₄)	Greutatea strugurelui (g)	Greutatea a 100 boabe (g)
238	4,48	145	155

Caracteristici fizico-chimice ale vinurilor

Alcool (% vol)	Aciditate (g/l H ₂ SO ₄)	Intensitate colorantă	Antociani (mg/l)	Poliifenoli totali (mg/l)
14	4,5	0,021	983	1450

Caracterizarea senzorială a strugurilor/vinurilor

Vinul este intens colorat, cu nuanțe albastrui ca vin tînăr, roșu, cărămiziu după învechire, cu aroma plăcută de fruct, armonios, rotund, băuții chiar din primul an.

Calitati: Realizează producții cu 2 t/ha mai mari decît soiul populație și acumulează cu 34 g/l mai mult zahăr.

Defecte:

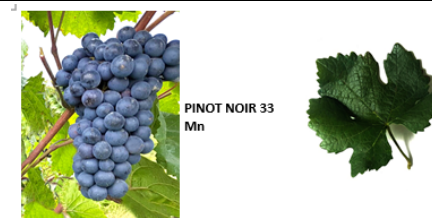
Zonare: Este mai răspândit în podgoria Miniș Măderat dar și Bihor și [Timiș](#).

BIBLIOGRAFIE

Constantinescu G., Negreanu Elena, Lăzărescu V., Poenaru I., Alexei Olga, Boureanu Camelia, 1960 – Ampelografia Republicii Populare Române, [Volumele III](#), Editura Academiei, București.

Dobrel A., Rotaru Liliana, Moreli S., 2008 – Ampelografie, Editura Solness, Timișoara.

Mihaila Al., Popa P., Popescu Șt., 1987 – 30 de ani de activitate științifică în sprijinul producției viticole, Editura Centrul de Propaganda Agricolă, București.



PINOT NOIR 33 Mn

Unitatea creatoare: Stațiunea de Cercetare Dezvoltare pentru Viticultură și Vinificație Miniș. A fost omologată în anul 2009.

Autori: Oana Maria, T. Podrumar, Adriana Străinu, M. Drăghici

Caractere ampelografice

Varful lastarului: pufoș, verde albicios, complet deschis.

Frunza tânără: de culoare verde – gălbui, scămoasă, gofrată și trilobată.

Lastarul: striat, slab pigmentat cu urme de scame.

Frunza matură: este de mărime mijlocie, rotundă, uneori mai lată decât mai lungă, forma tri sau peneilobată, gofrată, glabră pe partea superioară, sinusuri laterale superioare în formă de lira deschisă, sinusul petiolelor în formă de lăță deschisă.

Strugurele: mic, cilindric uneori aripat, foarte compact cu pedunculul scurt, lignificat.

Bobul: mic, sferic, cu pielea groasă, de culoare negru albastrui puternic pruinat, pulpa moale ușor fermă și gust plăcut.

Fenologie

Dezmugurit: târziu la sfârșit de aprilie început de mai	Infiorit: la sfârșitul lunii mai sau la începutul lunii iunie	Perioada de vegetație scurtă
Rînga: se declanșează în a doua jumătate a lunii iulie – început de august.	Maturare: tardie	150 – 160 zile

Inusiri agrobiologice

Vigoare	mare	mijlocie	mică
x			
Fertilitatea și productivitatea			
Fertilitate (%)	Cfr	Cfa	Ipr
75 - 80	1,17	1,39	97,11
Productia			
Kg/butuc	to/ha		Productia marfa (%)
2,5 – 3 kg/but.	10 – 12 t/ha		

Rezistențe biologice

Sensibil la mană și putregaiul cenușiu, rezistent la făinare, molii și acarianul roșu, relativ rezistent la ger și tolerant la secetă.

Inusiri tehnologice ale strugurilor (valori medii)

Zahăr (g/l)	Aciditate (g/l H ₂ SO ₄)	Greutatea strugurelui (g)	Greutatea a 100 boabe (g)
223	4,6	138	163

Caracteristici fizico-chimice ale vinurilor

Alcool (% vol)	Aciditate (g/l H ₂ SO ₄)	Intensitate colorantă	Antociani (mg/l)	Poliifenoli totali (mg/l)
13	4,6	0,578	598	1640

Caracterizarea senzorială a strugurilor/vinurilor

Ca vin tânăr, are o culoare roșu vișiniu închis, cu aroma de fructe coapte. Este un vin alcoolic, 12 – 13% vol. Prin învechire la vas câștigă un buchet plăcut și fin.

Calități: Față de soiul populație, clona Pinot noir 33 Mn, realizează producții cu 3t/ha mai mari și acumulează cu 23 g/l mai mult zahăr.

Defecte: aciditate insuficientă

Zonare: Este mai răspândit în podgoria Miniș Măderat dar și Bihor și Timiș.

BIBLIOGRAFIE

Catalogul de clone cu material biologic certificate, 2010, Editura Prahova.

Constantinescu G., Negreanu Elena, Lăzărescu V., Poenaru I., Alexei Olga, Boureanu Camelia, 1960 – Ampelografia Republicii Populare Române, Volumul III, Editura Academiei, București.

Dobrei A., Rotaru Liliana, Moreli S., 2008 – Ampelografie, Editura Solness, Timișoara.

				 CADARCĂ 2000 Mn  Unitatea creatoare: Stațiunea de Cercetare Dezvoltare pentru Viticultură și Vinificație Minj. A fost omologată în anul 2005. Autori: Oana Maria, M. Duma, Veronica Iacobini, T. Podrumar Caractere ampelografice Varful lastarului: pufos, alb – verzui, cu nuanțe roz – violacee spre margini. Frunza toanora: gofrată, scâmoasă, de culoare gălbui bronzat cu nuanțe arâmie pe partea superioară și puf alb violaceu pe partea inferioară. Lastarul: semierect, verde cu striuri brune roșietice. Frunza matură: este mare (18 – 20 cm), <u>frecvent trilobată</u> scâmoasă pe partea dorsală, cu sinusurile laterale superioare puțin adânci, închise, iar dele inferioare slab schițate. Sinusul pețioar deschis în formă de lira sau elipsoidal. Strugurile: este de mărime mijlocie, cilindro-conic, frecvent aripat, cu boabe dese sau foarte dese, uniforme. Bobul: mijlociu, sferic, ușor ovoid, cu piețta subțire, colorată neuniform în negru albastrui, acoperită cu pruină groasă, pulpa zemoasă, cu mustul necolorat. Fenologie <table><tr><td>Dezmugurit: la începutul lunii aprilie</td><td>Înflorit: sfârșitul lunii mai</td><td>Perioada de vegetație</td></tr><tr><td>Purgor: la începutul lunii august</td><td>Maturare: epoca a V-a</td><td>180 – 190 zile</td></tr></table> Insusiri agrobiologice <table><tr><td>Vigoare</td><td>mare</td><td>mijlocie</td><td>mica</td></tr><tr><td></td><td></td><td>x</td><td></td></tr><tr><td>Fertilitatea și productivitatea</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Fertilitate (%)</td><td>Cfr</td><td>Cfa</td><td>Ipr ipa</td></tr><tr><td>70 – 75 %</td><td>1,4</td><td>1,9</td><td>210 285</td></tr></table> Productia <table><tr><td>Kg/butuc</td><td>to/ha</td><td>Productia marfa (%)</td></tr><tr><td>3,75</td><td>15</td><td></td></tr></table> Rezistente biologice Toleranta scăzută la ger (-18.....-20° C), la secetă, mană, făinare, mijlociu rezistent la putregaiul cenușiu al strugurilor și rezistent la mola strugurilor. Insusiri tehnologice ale strugurilor (valori medii) <table><tr><td>Zahăr (g/l)</td><td>Aciditate (g/l H₂SO₄)</td><td>Greutatea strugurelui (g)</td><td><u>Greutatea</u> a 100 boabe (g)</td></tr><tr><td>215</td><td>5.0</td><td>145</td><td>225</td></tr></table> Caracteristici fizico-chimice ale vinurilor <table><tr><td>Alcool (% vol)</td><td>Aciditate (g/l H₂SO₄)</td><td>intensitate colorantă</td><td>Antociani (mg/l)</td><td>Poliifenoli totali (mg/l)</td></tr><tr><td>12,6</td><td>5.1</td><td>0.434</td><td>460</td><td>1320</td></tr></table> Caracterizarea senzorială a strugurilor/vinurilor Vin cu colorație mai puțin intensă dar plăcută și vie, de la roșu aprins la roșu închis, cu aroma particulară de fruct proaspăt, câștigă în calitate printr-o învechire de 2-3 ani dezvoltând un buchet complex de vin maturizat. Calitat: Acumulează zahăr cu 15 g/l mai mult decât Cadarca 125 Mn, iar aciditatea este mai mică cu 1 g/l H₂SO₄ față de solul de bază, ciorchinele are boabe mai dese și uniforme ca mărime și culoare. Defecte: Zonare: Solul Cadarcă 2000 Mn, este inclus în sortimentul podgoriei Minj – Măderat. BIBLIOGRAFIE Oana Maria, 2005 – Clone din clone – Cadarcă 2000, Cabernet Sauvignon 4/54 Mn, Editura Multimedia Internațional, Arad. Catalogul de clone cu material biologic certificate, 2010, Editura Prahova. Constantinescu G., Negreanu Elena, Lițănescu V., Poenaru I., Alesei Olga, Mihaica Ghe., 1962 – Ampelografia Republicii Populare Române, <u>Stomatul</u>, Editura Academiei, București. Dobrei A., Rotaru Liliana, Morel S., 2008 – Ampelografie, Editura Solness, Timișoara. Mihaica Al., Popa P., Popescu Șt., 1987 – 30 de ani de activitate științifică în sprijinul producției viticole, Editura Centrul de Propaganda Agricolă, București.	Dezmugurit: la începutul lunii aprilie	Înflorit: sfârșitul lunii mai	Perioada de vegetație	Purgor: la începutul lunii august	Maturare: epoca a V-a	180 – 190 zile	Vigoare	mare	mijlocie	mica			x		Fertilitatea și productivitatea				Fertilitate (%)	Cfr	Cfa	Ipr ipa	70 – 75 %	1,4	1,9	210 285	Kg/butuc	to/ha	Productia marfa (%)	3,75	15		Zahăr (g/l)	Aciditate (g/l H ₂ SO ₄)	Greutatea strugurelui (g)	<u>Greutatea</u> a 100 boabe (g)	215	5.0	145	225	Alcool (% vol)	Aciditate (g/l H ₂ SO ₄)	intensitate colorantă	Antociani (mg/l)	Poliifenoli totali (mg/l)	12,6	5.1	0.434	460	1320
Dezmugurit: la începutul lunii aprilie	Înflorit: sfârșitul lunii mai	Perioada de vegetație																																																				
Purgor: la începutul lunii august	Maturare: epoca a V-a	180 – 190 zile																																																				
Vigoare	mare	mijlocie	mica																																																			
		x																																																				
Fertilitatea și productivitatea																																																						
Fertilitate (%)	Cfr	Cfa	Ipr ipa																																																			
70 – 75 %	1,4	1,9	210 285																																																			
Kg/butuc	to/ha	Productia marfa (%)																																																				
3,75	15																																																					
Zahăr (g/l)	Aciditate (g/l H ₂ SO ₄)	Greutatea strugurelui (g)	<u>Greutatea</u> a 100 boabe (g)																																																			
215	5.0	145	225																																																			
Alcool (% vol)	Aciditate (g/l H ₂ SO ₄)	intensitate colorantă	Antociani (mg/l)	Poliifenoli totali (mg/l)																																																		
12,6	5.1	0.434	460	1320																																																		

				 KOBER 5 BB M54  Unitatea creatoare: Stațiunea de Cercetare Dezvoltare pentru Viticultură și Vinificație Miniș. A fost omologată în anul 2003. Autori: Oana Maria, V. Ciutina, I. Ilie, M. Duma Caractere ampelografice <i>Varful lastarului:</i> semideschis, pufos, verde albicios, cu nuanțe cafenii. <i>Frunza tanara:</i> de culoare verde – arămie, cu peri fini pe fața superioară și cu scame rare pe nervuri pe fața inferioară. <i>Lastarul:</i> foarte viguros, cu meritate lungi (16-20 cm), striat ușor pubescent la noduri, de culoare verde cafenie și roșu vinețiu la noduri. Cărceii sunt lungi, bifurcați și frecvent trifurcați <i>Frunza matură:</i> este foarte mare, verde intens, întreagă cuneiformă, cu tendințe de trilobie, limbul gros, verde intens, glabru și slab gofrat pe partea superioară, cu dinți scurți, sinusul pețiolelor în formă de U, deschis. Pe fața inferioară este slab pubescentă. <i>Coarda:</i> de culoare cafenie – cenușie, cu striuri fine, cu secțiunea transversală ușor eliptică sau circular. Măduva ocupă aproximativ jumătate din suprafața secțiunii. Fenologie <table><tr><td><i>Dezmugurit:</i> în prima decadă a lunii aprilie.</td><td><i>Maturare:</i> mijlocie</td><td><i>Perioada de vegetație:</i> mijlocie (170 - 180 zile)</td></tr></table> Insusiri agrobiologice <table><tr><td><i>Vigoare</i></td><td>Foarte mare</td></tr></table> <i>Producția:</i> 220000 Butași STAS/ha Rezistente biologice Este foarte rezistent la filoxera radicolă, dar slab rezistent la forma galicolă. Nu rezistă la săruri (max. 0,4 g/l NaCl), mijlociu rezistent la secetă și umiditatea din sol. Foarte sensibil la carența de magneziu și cupru. Insusiri tehnologice Maturează lemnul lăstarilor foarte bine, lungimea utilă a coardei fiind de 4,5 – 5 m, realizând producții de 220000 butași /ha, capacitatea de înrădăcinare în școala de vițe este de 60-80%, capacitatea de calusare este mijlocie, afinitate bună la altoire cu soiurile de vin și slabă cu majoritatea soiurilor de masă. Calitati: Producție foarte mare, maturare timpurie. Defecte: emite mulți copii. Zonare: Este răspândit în podgoria Miniș Măderat dar poate fi cultivat în toate zonele pretabile pentru cultura portaltoiului. BIBLIOGRAFIE Catalogul de clone cu material biologic certificate, 2010, Editura Prahova. Țârdea C., Rotaru Liliana, 2003 – Ampelografie, Volumul I, Editura Ion Ionescu de la Brad, Iași Mihalca Al., Popa P., Popescu Șt., 1987 – 30 de ani de activitate științifică în sprijinul producției viticole, Editura Centrul de Propaganda Agricolă, București.	<i>Dezmugurit:</i> în prima decadă a lunii aprilie.	<i>Maturare:</i> mijlocie	<i>Perioada de vegetație:</i> mijlocie (170 - 180 zile)	<i>Vigoare</i>	Foarte mare
<i>Dezmugurit:</i> în prima decadă a lunii aprilie.	<i>Maturare:</i> mijlocie	<i>Perioada de vegetație:</i> mijlocie (170 - 180 zile)							
<i>Vigoare</i>	Foarte mare								
3) STADIUL DE DEZVOLTARE	3.1. soluție/model conceptual								

	3.2. model experimental/functional	☐
	3.3. prototip	☐
	3.4. instalație pilot sau echivalent	☐
	3.5. altele	☒
4) DOMENIUL DE CERCETARE	4.1. tehnologiile societății informaționale	☐
	4.2. energie	☐
	4.3. mediu	☐
	4.4. sănătate	☐
	4.5. agricultura, securitatea și siguranța alimentară	☒
	4.6. biotehnologii	☐
	4.7. materiale, procese și produse inovative	☐
	4.8. spații și securitate	☐
	4.9. cercetări socio-economice și umaniste	☐
	4.10. Altele	 5)
5) DOMENII DE APLICABILITATE	I7I2I; I1I9I;	
6) CARACTERUL INOVATIV	6.1. produs nou	☐
	6.2. produs modernizat	☐
	6.3. tehnologie nouă	☐
	6.4. tehnologie modernizată	☐
	6.5. serviciu nou	☐
	6.6. serviciu modernizat	☐
	6.7. altele	☒

C. INFORMAȚII PRIVIND PROPRIETATEA INTELECTUALĂ		
documentație tehnico-economică	☐	
cerere înregistrare brevet de invenție	☐	
brevet de invenție înregistrat (național, european, internațional)	☐	nr. data
cerere înregistrare modele și desene industriale protejate	☐	nr. data
modele și desene industriale protejate înregistrate (național, european, internațional)	☐	nr. data

cerere înregistrare marcă înregistrată	☐	nr. data
mărci înregistrate (național, european, internațional)	☐	nr. data
cerere înregistrare copyright	☐	nr. data
înregistrare copyright (național, european, internațional)	☐	nr. data
cerere înregistrare: rețete, indicații geografice, specii vegetale și animale, etc.	☐	nr. data
înregistrare: rețete, indicații geografice, specii vegetale și animale, etc. (național, european, internațional)	☐	nr. data

D. INFORMAȚII PRIVIND DOCUMENTAȚIILE, COLECȚIILE ȘI BAZELE DE DATE DE INTERES NAȚIONAL			
1. Denumire		☐	
2. Categorie	2.1 Documentație	☐	 ¹⁶⁾
	2.2. Colecție	☐	
	2.3. Bază de Date	☐	
3. Arhivare	3.1. Fondul Arhivistic Național	☐	
	3.2. Patrimoniul cultural mobil	☐	
4. Alte informații		☐	

7) VALORIFICAREA REZULTATELOR CERCETĂRII								
8) DENUMIREA REZULTATULUI DE CERCETARE				Vițe altoite destinate înființării plantațiilor mamă „Certificat” la pepinieriști privați și unitățile partenere la proiect				
Nr. crt.	VALOAREA DE LA CARE ÎNCEPE NEGOCIEREA	PROCES VERBAL NR/DATA	MOD DE VALORIFICARE	ACTUL RIN CARE S-A REALIZAT VALORIFICAREA	VALOAREA NEGOCIATĂ	BENEFICIAR	IMPACT	PERSOANE AUTORIZATE
			Utilizare unitățile de cercetare viti-vinicole			S.C.D.V.V MINIȘ		Responsabil de proiect

Responsabil de proiect,
Dr. ing. Dobromir Daniela

¹⁾ se completează denumirea partenerilor la proiectul de cercetare-dezvoltare care au contribuit la obținerea rezultatului;

²⁾ se trec acele rezultate ale cercetării din etapele intermediare ale proiectului de cercetare-dezvoltare care pot fi utilizate și valorificate independent de includerea în rezultatul final;

- ³⁾ se prezintă structura, datele tehnice, parametrii de funcționare specifici rezultatului final;
- ⁴⁾ se inserează poza rezultatului/produsului final;
- ⁵⁾ conform Strategiei naționale de cercetare, inovare și specializare inteligentă;
- ⁶⁾ conform CAEN revizuit 2008, două cifre;
- ⁷⁾ justificare (se explică, în maximum 100 caractere, în ce constă noutatea);
- ⁸⁾ se va trece denumirea rezultatului final sau, după caz, a rezultatului (lor) intermediare(e);
- ¹⁰⁾ conform procedurii proprii, elaborată în baza Ordinului ministrului Educației și Cercetării nr. 4.242/2020 privind Procedura-cadru privind stabilirea valorii rezultatelor activității de cercetare-dezvoltare în vederea valorificării acestora;
- ¹⁰⁾ se vor trece numărul și data la care a fost încheiat procesul verbal al comisiei ~~constituite la nivelul persoanei juridice executante care a stabilit valoarea de la care începe negocierea și se precizează codul procedurii specifice, aprobată la nivelul organului cu atribuții de conducere (ex. consiliul de administrație), în baza căreia se realizează valorificarea rezultatelor obținute în urma activităților de cercetare-dezvoltare, cu respectarea reglementărilor legale în vigoare~~ de evaluare a rezultatelor activităților de cercetare-dezvoltare, în vederea valorificării acestora;
- ¹¹⁾ vânzare produs/tehnologie; furnizare servicii; închiriere, concesiune, preluare în producția proprie, transmitere cu titlu gratuit; transfer drepturi de proprietate intelectuală în conformitate cu Ordinul ministrului Educației și Cercetării nr. 6.125/2020 pentru aprobarea Ghidului de proprietate intelectuală;
- ¹²⁾ se vor trece nr. și data semnării actului (ex. contract) prin care s-a realizat valorificarea rezultatului cercetării;
- ¹³⁾ se completează denumirea beneficiarului care preia rezultatul cercetării (date de contact operator economic, adresa, oraș, județ, telefon, fax, e-mail, website)
- ¹⁴⁾ se vor completa efectele economice, sociale și de mediu obținute la beneficiar, asociate aplicării rezultatelor cercetării, anual, pe o perioadă de 5 ani;
- ¹⁵⁾ numele și semnătura directorului de proiect și ale managerului de inovare / directorul entității de ITT responsabil cu verificarea datelor;
- ¹⁶⁾ se va face o scurtă prezentare;

STAȚIUNEA DE CERCETARE DEZVOLTARE PENTRU VITICULTURĂ ȘI VINIFICAȚIE MINIȘ

FIȘA DE EVIDENȚĂ
a rezultatelor activităților de cercetare-dezvoltare
Nr. 3/2018

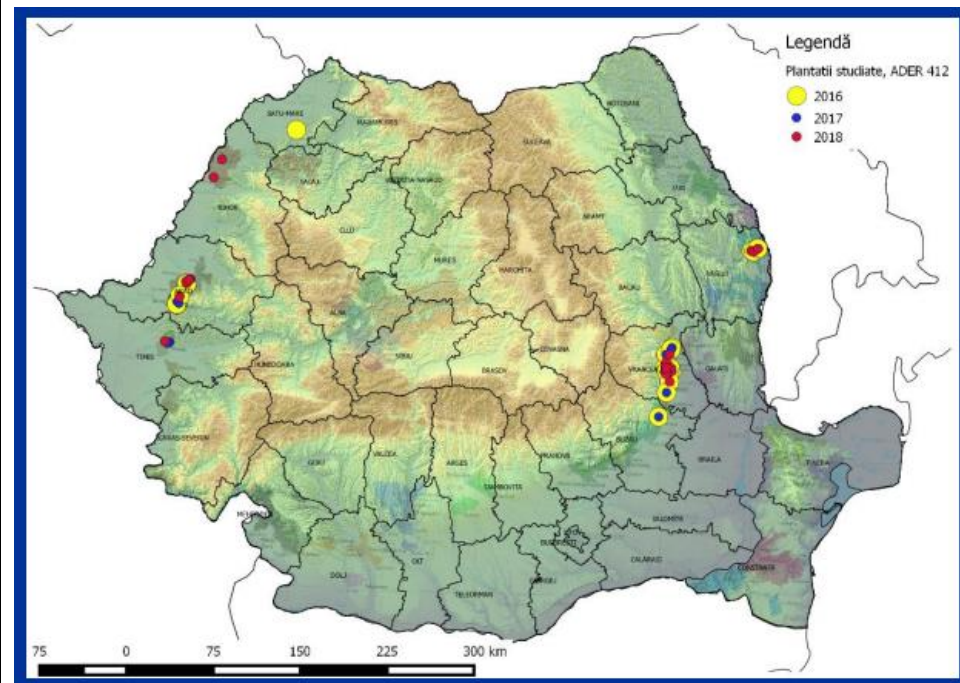
A. DATE GENERALE

DENUMIREA PROIECTULUI:	Evaluarea impactului fitosanitar al materialului pentru plantare utilizat în programul de reconversie viticolă în România asupra plantațiilor tinere de viță de vie		CATEGORIA DE PROIECT: Sectorial		
CONTRACT DE FINANȚARE	NR.: 4.1.2. DATA: 12.11.2015	DURATA CONTRACT	38 luni	ACRONIM PROGRAM	Planul Sectorial ADER 2020 PROIECT 4.1.2
VALOAREA SUBCONTRACTULUI	231.000 LEI	VALOAREA SUBCONTRACTULUI DE FINANȚARE [BUGET DE STAT]			231.000 LEI
REZULTATELE CERCETĂRII APARTIN	S.C.D.V.V. Miniș		CONFORM subcontractului de finanțare nr. 3234/12.11.2015		

B. DATE SPECIFICE

1) DENUMIREA REZULTATULUI	Proгноzarea impactului fitosanitar al materialului pentru plantare asupra plantațiilor tinere de viță de vie si recomandări privind managementul bolilor produse de fitoplasmoze si cancerul bacterian				
2) CATEGORIA REZULTATULUI (conform art. 74, nr. O.G. 57/2002 privind cercetarea științifică și tehnologică, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 324/2003, cu modificările și completările ulterioare)	Rezultat final	Rezultate ²⁾ intermediare	CARACTERISTICI ALE REZULTATULUI FINAL		
2.1. documentații, studii, lucrări	☒	☐	Plantațiile tinere de viță de vie monitorizate in 2016-2018 pentru studiul bolilor sistemice, fitoplasmoze și cancerul bacterian, și a comunităților de cicade.		
2.2. planuri, scheme	☐	☐			
2.3. tehnologii	☐	☐			
2.4. procedee, metode	☒	☐			

2.5. produse informatice	☐	☐
2.6. rețete, formule	☐	☐
2.7. obiecte fizice/produse	☐	☐
2.8. brevet invenție/altele asemenea	☐	☐
2.9. Colecții și baze de date	☐	☐
2.10 Creații biologice noi în domeniul producției vegetale și producției animale	☐	☐



Simptome de boală produse de fitoplasmoze la de viță de vie





Simptome de boală produse de fitoplasmoze la viță de vie

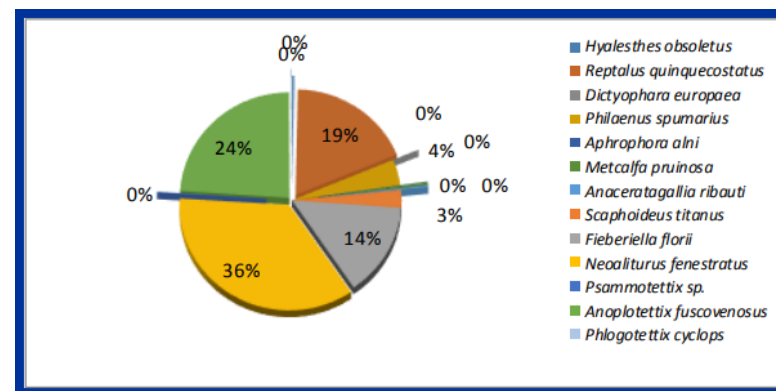




Cancer bacterian la vița de vie



Monitorizarea speciilor de cicade in plantatii viticole cu placile galbene adezive



Speciile de cicade vectori de fitoplasmoze detectați in plantațiile viticole din zona Banat-Crișana și Maramureș in 2018

			Factori de risc privind răspândirea fitoplasmozelor  Diseminarea rezultatelor participare la manifestări științifice naționale/internaționale; in domeniul proiectului Faza 4 17.05.2018 ➤ "International Conference of the Scientific Actualities and Innovations in Horticulture" (SAIH2018), Kaunas, Lituania, 2-6.06.2018: (1) Presence of the grapevine leafhopper <i>Scaphoideus titanus</i> in vineyards in Weastern Romania; (2) Organic acids and sugars profile of some grapevine cultivars affected by Yellows Grapevine symptoms; ➤ "The 17th International Symposium - Prospects for the 3 rd Millennium Agriculture" al USAMV Cluj Napoca, Romania, 26-29.09.2018:(i) Monitoring of the Auchenorrhyncha fauna in vineyards set up through the reconversion and restructuring program in Romania to detect the vectors for phytoplasmas;
--	--	--	--

			(ii) Defense response of some grapevine cultivars to yellows and reddening symptoms specific to phytoplasmoses diseases;(iii) Physiological profile of some pathogenic bacteria isolated from grapevine crown gall; ➤ Sesiunea științifică a ICDPP, București, 9 Noiembrie 2018: (i) Molia mugurilor, Theresimima ampellophaga (Lepidoptera: Zygaenidae)—o nouă semnalare în plantațiile de viță de vie din România; (ii) Incidența cancerului bacterian în plantațiile tinere de viță de vie; (iii) Evaluarea impactului bolilor sistemice, fitoplasmoze și cancerul bacterian, în plantații de viță de vie înființate prin programul de reconversie din România;
3) STADIUL DE DEZVOLTARE	3.1. soluție/model conceptual		☐
	3.2. model experimental/funcțional		☐
	3.3. prototip		☐
	3.4. instalație pilot sau echivalent		☐
	3.5. altele		☒
4) DOMENIUL DE CERCETARE	4.1. tehnologiile societății informaționale		☐
	4.2. energie		☐
	4.3. mediu		☐
	4.4. sănătate		☐
	4.5. agricultură, securitatea și siguranța alimentară		☒
	4.6. biotehnologii		☐
	4.7. materiale, procese și produse inovative		☐
	4.8. spații și securitate		☐
	4.9. cercetări socio-economice și umaniste		☐
	4.10. Altele		 ⁵⁾
5) DOMENII DE APLICABILITATE ⁶⁾	I7I2I; I1I9I;		Rezultatelor obținute în cadrul Proiectului ADER 4.1.2., sunt informații de interes pentru producătorii viticoli, persoane fizice sau juridice care dețin și/sau exploatează suprafețe de viță de vie și care se confruntă cu probleme în legătură cu prezenta bolilor sistemice luate în studiu prin acest proiect, respectiv fitoplasmoze și cancerul bacterian.
6) CARACTERUL INOVATIV	6.1. produs nou	☐	
	6.2. produs modernizat	☐	
	6.3. tehnologie nouă	☐	

	6.4. tehnologie modernizată	☐	
	6.5. serviciu nou	☐	
	6.6. serviciu modernizat	☐	
	6.7. altele	☒	

C. INFORMAȚII PRIVIND PROPRIETATEA INTELECTUALĂ		
documentație tehnico-economică	☐	
cerere înregistrare brevet de invenție	☐	
brevet de invenție înregistrat (național, european, internațional)	☐	nr. data
cerere înregistrare modele și desene industriale protejate	☐	nr. data
modele și desene industriale protejate înregistrate (național, european, internațional)	☐	nr. data
cerere înregistrare marcă înregistrată	☐	nr. data
mărci înregistrate (național, european, internațional)	☐	nr. data
cerere înregistrare copyright	☐	nr. data
înregistrare copyright (național, european, internațional)	☐	nr. data
cerere înregistrare: rețete, indicații geografice, specii vegetale și animale, etc.	☐	nr. data
înregistrare: rețete, indicații geografice, specii vegetale și animale, etc. (național, european, internațional)	☐	nr. data

D. INFORMAȚII PRIVIND DOCUMENTAȚIILE, COLECȚIILE ȘI BAZELE DE DATE DE INTERES NAȚIONAL			
1. Denumire		☐	
2. Categorie	2.1 Documentație	☐	 ¹⁶⁾
	2.2. Colecție	☐	
	2.3. Bază de Date	☐	
3. Arhivare	3.1. Fondul Arhivistic Național	☐	
	3.2. Patrimoniul cultural mobil	☐	
4. Alte informații		☐	

7) VALORIFICAREA REZULTATELOR CERCETĂRII								
8) DENUMIREA REZULTATULUI DE CERCETARE				Soi nou de viță de vie pentru struguri de masă				
Nr. crt.	VALOAREA DE LA CARE ÎNCEPE NEGOCIEREA	PROCES VERBAL NR/DATA	MOD DE VALORIFICARE	ACTUL RIN CARE S-A REALIZAT VALORIFICAREA	VALOAREA NEGOCIATĂ	BENEFICIAR	IMPACT	PERSOANE AUTORIZATE
			Utilizare în unitățile de cercetare viti-vinicole			S.C.D.V.V MINIȘ		Responsabil de proiect

Responsabil de proiect,
Dr. ing. Podrumar Teodor

- ¹⁾ se completează denumirea partenerilor la proiectul de cercetare-dezvoltare care au contribuit la obținerea rezultatului;
- ²⁾ se trec acele rezultate ale cercetării din etapele intermediare ale proiectului de cercetare-dezvoltare care pot fi utilizate și valorificate independent de includerea în rezultatul final;
- ³⁾ se prezintă structura, datele tehnice, parametrii de funcționare specifici rezultatului final;
- ⁴⁾ se înserează poza rezultatului/produsului final;
- ⁵⁾ conform Strategiei naționale de cercetare, inovare și specializare inteligentă;
- ⁶⁾ conform CAEN revizuit 2008, două cifre;
- ⁷⁾ justificare (se explică, în maximum 100 caractere, în ce constă noutatea);
- ⁸⁾ se va trece denumirea rezultatului final sau, după caz, a rezultatului (lor) intermediare(e);
- ¹⁰⁾ conform procedurii proprii, elaborată în baza Ordinului ministrului Educației și Cercetării nr. 4.242/2020 privind Procedura-cadru privind stabilirea valorii rezultatelor activității de cercetare-dezvoltare în vederea valorificării acestora;
- ¹⁰⁾ se vor trece numărul și data la care a fost încheiat procesul verbal al comisiei constituite la nivelul persoanei juridice executante care a stabilit valoarea de la care începe negocierea și se precizează codul procedurii specifice, aprobată la nivelul organului cu atribuții de conducere (ex. consiliul de administrație), în baza căreia se realizează valorificarea rezultatelor obținute în urma activităților de cercetare-dezvoltare, cu respectarea reglementărilor legale în vigoare de evaluare a rezultatelor activităților de cercetare-dezvoltare, în vederea valorificării acestora;
- ¹¹⁾ vânzare produs/tehnologie; furnizare servicii; închiriere, concesiune, preluare în producția proprie, transmitere cu titlu gratuit; transfer drepturi de proprietate intelectuală în conformitate cu Ordinul ministrului Educației și Cercetării nr. 6.125/2020 pentru aprobarea Ghidului de proprietate intelectuală;
- ¹²⁾ se vor trece nr. și data semnării actului (ex. contract) prin care s-a realizat valorificarea rezultatului cercetării;
- ¹³⁾ se completează denumirea beneficiarului care preia rezultatul cercetării (date de contact operator economic, adresa, oraș, județ, telefon, fax, e-mail, website)
- ¹⁴⁾ se vor completa efectele economice, sociale și de mediu obținute la beneficiar, asociate aplicării rezultatelor cercetării, anual, pe o perioadă de 5 ani;
- ¹⁵⁾ numele și semnătura directorului de proiect și ale managerului de inovare / directorul entității de ITT responsabil cu verificarea datelor;
- ¹⁶⁾ se va face o scurtă prezentare;