

**CAIET DE SARCINI**  
**pentru producerea și comercializarea vinurilor spumante cu denumire de origine**  
**controlată**  
**”PANCIU”**

**I. DEFINIȚIE**

Denumirea de origine controlată ”Panciu” se atribuie vinurilor spumante obținute din struguri produși în arealul delimitat pentru această denumire, cu condiția respectării tuturor prevederilor din prezentul caiet de sarcini. Vinurile spumante cu D.O.C. cu fermentare secundară în butelii trebuie să aibă o tărie alcoolică dobândită, inclusiv prin aportul licorii de expediție, de minimum 10,5 % vol.

**II. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ**

Calitatea vinurilor materie primă pentru vinuri spumante cu denumire de origine controlată ”Panciu” este asigurată în primul rând de clima și solul regiunii. Condițiile naturale întâlnite aici sunt dintre cele mai favorabile cultivării viței-de-vie, fiind încadrată în zona viticolă C I.

Teritoriul podgoriei Panciu este situat în zona piemontană din exteriorul curburii Carpaților și Subcarpaților vrânceni, piemont ce face tranziția între orogenul carpato-subcarpatic din vest și Câmpia Siretului Inferior de la est. Matematic, ea este încadrată de paralele 45°50' și 46°06', latitudine nordică și meridianele 27°03' și 27°15', longitudine estică.

Podgoria Panciu este situată în județul Vrancea.

**Cadrul natural**

Litologia este de tip piemontan, rezultat prin îngemănări succesive ale conurilor de dejecție cuaternare. Aceste depozite reprezintă acumulări de prundișuri și nisipuri, acoperite de o mantie de luturi loessoide.

Stiva piemontan-loessoidă cuaternară se suprapune sedimentelor marine (marne, argile, nisipuri) pliocene.

**Tipurile de sol**

Solurile sunt formate, în cea mai mare parte a podgoriei, pe mantia loessoidă, cu textură în general lutoasă sau luto-nisipoasă, ce acoperă, cu o grosime de 1-10 m, stiva de nisipuri și pietrișuri piemontane.

Tipologic, cea mai largă dezvoltare o au molisolurile, care ocupă aproape 90% din spațiul podgoriei Panciu și sunt reprezentate de cernoziomuri levigate (cambice și argiloiluviale) și soluri cenușii de pădure.

**Relieful**

Se dispune în două subunități funcțional-piemontane: Câmpia piemontană înaltă și Câmpia piemontană joasă până la lunca actuală a Siretului, ambele câmpii constituind domeniul de maximă dezvoltare a viticulturii. Câmpia piemontană înaltă are altitudini absolute cuprinse între 350 m la vest și 150 m la est. Ea prezintă o înclinare medie de 3° spre E-SE.

Câmpia piemontană joasă se desfășoară între circa 125 m și 65 m altitudine absolută și are o înclinare nesensibilă spre est.

**Hidrografia**

Rețeaua hidrografică de ordinul I ce drenează teritoriul podgoriei (Putna, Șușita, Zăbrăuț, Carecna, Trotuș) este alohtonă, tributară direct Siretului. Alimentarea sa este predominant pluvională, participarea apei subterane fiind aproape inexistentă. Pârâiele autohtone, afluate celor cinci artere principale, sunt scurte și cu un grad mare de torențialitate, ele fiind purtătoare de apă numai în timpul perioadelor umede. Apele freatice se găsesc la adâncimi apreciabile, sub 30 m în câmpia înaltă și sub 10-15 m în câmpia joasă. Strate acvifere mici, lenticulare și cu debit temporar se formează apărând sub forma unor izvoare intermitente și cu debit redus.

În ansamblu, regiunea este deficitară, mai ales în ape de calitate.

### **Climatul**

Podgoria se află în zona de silvostepă a climatului temperat continental de câmpie și dealuri joase. În regiune se resimt influențele climatului moderator central-european.

### **Istoric**

O importanță deosebită pentru a demonstra vechimea cultivării viței de vie pe teritoriul actualei podgorii Panciu, o constituie fragmentul de vas carpic, descoperit în localitatea Pădureni, care are ca ornament o coardă de viță de vie cu doi struguri stilizați. Primele atestări cunoscute până acum despre plantațiile viticole apar abia la mijlocul celui de-al doilea mileniu al erei noastre. În cea de-a doua călătorie întreprinsă în Moldova, Goerg von Reichersterffer, emisar al lui Ferdinand de Habsburg pe lângă domnitorul Petru Rareș (1527-1538; 1541-1546), face referiri în raportul sau și la plantațiile mari de viță de vie existente în zonă, cunoscută atunci și sub denumirea de podgoria Crucilor. Primele mențiuni scrise, referitoare la viile aflate în perimetrul podgoriei, apar abia la sfârșitul secolului al XVI-lea. În anul 1589, domnitorul Petru Șchiopu, îi întărea lui Bucium, mare vornic al Țării de Jos, stăpânire pe viile de la Cruce.

În secolul al XVII-lea, dintre localitățile aflate în zonă, cea care se detașează mai mult este Crucea. Actele scrise aici în această perioadă dovedesc că localitatea era cea mai însemnată în podgorie. În podgoria Panciu, unde vinul se făcea bun și mult, au căutat să pătrundă reprezentanți ai celor mai multe pături sociale din Țara Moldovei, de la domnitorii țării și ierarhii bisericii, până la boierii mari și mici, meșteșugari, negustori și alți orășeni.

O imagine concludentă, referitoare la situația viticulturii din această podgorie, la jumătatea secolului al XIX-lea reiese din datele apărute în anul 1861 "Lucrări statistice în Moldova", cu referire la anul 1859, în care se menționează că terenurile destinate viticulturii pe teritoriul actualei podgorii totalizau 2.870 ha, respectiv 14% din întreaga suprafață viticolă a Moldovei, evaluată la acea dată la 20.274 ha.

### **III. DELIMITAREA TERITORIALĂ GEOGRAFICĂ ȘI ADMINISTRATIVĂ**

Arealul delimitat pentru producerea vinurilor spumante de calitate cu denumire de origine controlată "Panciu" cuprinde următoarele localități situate în județul Vrancea:

- Localitățile: Panciu, Crucea de Sus, Dumbravă, Crucea de Jos, Satu Nou, Neicu;
- Localitățile: Movilița, Diocheți-Rediu, Troțușanu, Frecăței, Văleni;
- Localitățile: Străoane, Repedea, Muncelu, Văleni;
- Localitățile: Fitionești, Holbănești, Ghimicești, Ciolănești, Mănăstioara;
- Localitățile: Țifești, Sârbi, Oleșești, Vitănești, Clipicești;
- Localitățile: Ruginești, Copăcești, Văleni, Anghelești.

### **IV. SOIURILE DE STRUGURI**

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obținerea vinurilor spumante de calitate cu denumire de origine controlată "Panciu" sunt următoarele:

- soiuri albe: Aligoté, Chardonnay, Fetească albă, Fetească regală, Riesling italian, Sauvignon, Galbenă de Odobești, Muscat Ottonel, Șarba;
- soiuri roșii/roze: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Băbească neagră.

### **V. PRODUCȚIA DE STRUGURI (maxim kg/ha)**

Producția de struguri pe soiuri, este :

- maxim 10 500 kg/ha pentru soiurile Chardonnay, Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Băbească neagră;

- maxim 11 500 kg/ha pentru soiurile Fetească albă, Aligoté, Riesling italian, Merlot, Șarba;
- maxim 13 500 kg/ha pentru soiurile Fetească regală, Galbenă de Odobești.

## VI. RANDAMENT (maxim hl/ha)

Randamentul maxim în vin, pe soiuri este:

- maxim 57 hl/ha pentru soiurile Pinot noir, Cabernet Sauvignon;
- maxim 60 hl/ha pentru soiurile Băbeasca neagră;
- maxim 63 hl/ha pentru soiul Merlot;
- maxim 65 hl/ha pentru soiurile Chardonnay, Muscat Ottonel, Sauvignon;
- maxim 72 hl/ha pentru soiurile Fetească albă, Riesling italian;
- maxim 75 hl/ha pentru soiurile Șarba, Aligoté;
- maxim 87 hl/ha pentru soiul Fetească regală, Galbenă de Odobești

## VII. CALITATEA STRUGURILOR

*Culesul se poate realiza numai manual*, strugurii să provină din soiurile admise pentru producerea vinurilor spumante cu D.O.C. și din plantații autorizate de O.N.V.P.V.

Calitatea strugurilor se constată în momentul recepției lor la cramă, să fie sănătoși și cu boabe nezdrobite. Este interzisă transportarea strugurilor în saci de polietilenă și mustuirea în mijloacele de transport.

Pentru strugurii destinați producerii vinurilor spumante cu denumire de origine se stabilesc următoarele condiții de ordin calitativ:

- puritate de soi de 100% pentru producerea de vinuri spumante care se valorifică cu denumire de soi
- o stare bună de sănătate - proporția boabelor avariate nu poate fi mai mare de 10%;
- un conținut minim de 160 g/l în zaharuri la recoltare, care trebuie să asigure calitatea necesară a vinurilor materie primă pentru vinuri spumante cu D.O.C.
- integritatea strugurilor și a boabelor în momentul recepționării la cramă.

## VIII. CARACTERISTICILE ȘI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTAȚIILOR

Plantațiile din care se obțin vinuri spumante de calitate cu denumire de origine trebuie să aibă o puritate de soi de 100% în plantațiile înființate după anul 2007; în cele înființate anterior anului 2007 trebuie să aibă o puritate de soi de minimum 85%; în acest ultim caz, butucii impurități fac parte numai din soiuri ale speciei *Vitis vinifera*. Strugurii de la butucii impurități se vor recolta înainte de recoltarea soiului de bază. Verificarea condiției de puritate de soi a materiei prime se face cu ocazia recepționării strugurilor la cramă.

În plantațiile destinate producerii vinurilor spumante de calitate cu denumire de origine trebuie folosite metode de cultură a viței de vie care să nu influențeze negativ calitatea recoltei.

În acest scop realizarea producției de struguri se va face în condiții bine precizate, referitoare la:

- densitatea plantației: minim de 3500 butuci plantați la hectar
- forma de conducere a butucilor
- sistemul de tăiere
- încărcătura de rod pe metru pătrat, butuc sau hectar
- lucrările solului
- recoltarea în verde - reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă când producția potențială depășește limitele maxime admise prin caietul de sarcini pentru vinurile spumante cu D.O.C. "Panciu";
- irigarea; executarea irigației este permisă numai în anii secetoși, cu notificarea O.N.V.P.V.
- fertilizarea se va realiza prin aplicare de îngrășăminte organice o dată la 4 - 5 ani

- programul de combatere a bolilor, dăunătorilor și buruienilor
- în plantații se va asigura o protecție fitosanitară eficientă pentru realizarea unei stări de bună sănătate a recoltei;
- în toamnele ploioase, cu pericol de atac de mucegai, se recomandă aplicarea desfrunziturii parțial în zona strugurilor la butucii cu masă foliară bogată.

## IX. PRACTICILE OENOLOGICE ȘI TRATAMENTELE ADMISE

Practicile și tratamentele oenologice admise care se utilizează sunt cele prevăzute de legislația în vigoare.

Arealul delimitat pentru producerea și comercializarea vinurilor spumante de calitate cu denumire de origine controlată "Panciu" se încadrează în zona viticolă CI.

Vinurile spumante produse în acest areal au caracteristici specifice și o reputație ce poate fi atribuită numai acestei zone.

Strugurii pentru obținerea vinurilor spumante D.O.C. provin în proporție de 100% din această arie geografică.

## X. TEHNOLOGIA DE OBȚINERE A VINURILOR SPUMANTE DE CALITATE CU D.O.C. "PANCIU"

### a). Tehnologia de producere a vinurilor materie primă pentru spumante:

Strugurii se culeg manual, în lădițe de 15-20 kg, atunci când maturitatea tehnologică a strugurilor coincide sau precede maturitatea deplină. Orientativ se apreciază că, pentru producerea vinurilor de bază, maturitatea tehnologică a strugurilor este atinsă atunci când zaharurile ajung la un conținut de 160-190 g/l, corespunzător unui potențial alcoolic de 9-11% vol., iar aciditatea titrabilă are valori de 8-10 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>. În acest caz valorile indicelui gluco-acidic, respectiv raportul dintre zaharuri (g/l) și aciditate (g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) sunt cuprinse între 15 și 20. O aciditate relativ ridicată constituie un factor de prospețime, indispensabil pentru viitorul vinului spumant, precum și o mai bună garanție pentru limpiditatea și stabilitatea sa.

Transportul strugurilor se poate realiza în lădițe de recoltare 10-15 kg, lăzi de material plastic 30-40 kg, coșuri de răchită, astfel încât să fie asigurată integritatea boabelor. De la distanțe mai mari transportul strugurilor se poate face și în bene în care grosimea stratului de struguri să nu depășească 50 de cm, concomitent cu protecția antioxidantă asigurată cu metabisulfitul de potasiu.

La centrul de vinificare, se face o analiză cantitativă prin cântărire și o analiză calitativă prin determinarea concentrației de zaharuri și aprecierea gradului de sănătate.

Strugurii sunt trecuți în buncăr, unde se tratează cu enzime pectolitice de macerare și limpezire, după care se desciorchinează.

Obținerea mustului ravaic din struguri selecționați și sulfitearea acestuia cu anhidridă sulfuroasă în doze de 40-50 mg/L, urmată de deburbarea mustului.

Fermentarea alcoolică a mustului însămânțat cu levuri selecționate la temperaturi de fermentare cuprinse între 12-20°C.

Pritocul vinurilor urmat de aprecierea organoleptică a vinurilor.

Refrigerarea vinului la temperaturi de - 3 °C , - 4 °C și menținerea lui în cisterne 8-10 zile pentru realizarea stabilității tartice.

Filtrarea grosieră și sterilă a vinului în scopul asigurării stabilității tartice, proteice și microbiologice.

**Tirajul vinului** - cuprinde următoarele etape:

Preparare fermenți

Preparare licoare tiraj cu lăsarea în repaus 14 zile și omogenizare periodică a acestuia în scopul invertirii zaharozei

Filtrarea licorii de tiraj

Prepararea maieii de levuri și controlul periodic al viabilității și purității levurilor

Stabilirea dozelor optime de substanțe de limpezire, pe baza microprobelor de laborator

Prepararea amestecului de tiraj constă în introducerea vinului, licorii, maieii de levuri și a substanțelor de limpezire într-o cisternă

Pregătirea sticlelor pentru tiraj

Îmbutelierea –umplerea sticlelor cu amestecul de tiraj asigurând volumul camerei de gaz

Dopuirea și capsarea buteliilor cu capse metalice tip coroană

Controlul final al buteliilor.

### **Fermentarea alcoolică a vinului tirajat**

Stivuirea buteliilor în stive pentru fermentare se efectuează în sala de fermentare, la temperaturi cuprinse între 9-12°C, pe o perioadă de 30-38 zile.

Restivuirea buteliilor în vederea realizării celei de a doua etape a fermentării vinului timp de 3 luni.

### **Ridicarea la pupitre**

Operația constă în scoaterea sticlelor din stive și așezarea lor pe pupitru cu capul în jos, pentru limpezire.

### **Remuajul**

Constă în așezarea sticlelor pe pupitru și rotirea sticlelor manual, în 2 direcții, într-un interval de 25-30 zile pentru o limpezire superioară a vinului spumant.

### **Degorjarea**

Constă în eliminarea depozitului acumulat în dopul sticlei.

Controlul stării de limpiditate a vinului spumant după degorjare.

În această fază se face diferențiere între sortimente, prin adaugare de licoare de expediție și se obțin următoarele categorii, în funcție de conținutul în zaharuri a acestuia:

- dulce, completare cu mai mult zahăr
- demidulce, numai cu licoare
- sec, completare din altă sticlă

Dopuirea și finisarea buteliilor de vin spumant în vederea livrării (aplicare cosuleț)

Etichetare butelii - se aplică etichetele pe butelii și se face controlul final al aspectului buteliilor

Ambalare produs finit - buteliile de vin spumant sunt ambalate în cutii de carton.

## **XI. CARACTERISTICILE ANALITICE ȘI ORGANOLEPTICE**

Fiecare soi are capacitatea de a acumula în mod diferit zaharuri în boabe, aceasta stând la baza calității vinurilor spumante obținute prin păstrarea însușirilor de naturalețe și tipicitate.

Vinurile spumante cu D.O.C. "Panciu" trebuie să corespundă în momentul punerii lor în consum unor caracteristici de compoziție și de calitate bine precizate.

### **a) Caracteristicile analitice:**

Vinurile **materie primă** pentru vinurile spumante D.O.C. "Panciu" trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție:

- tărie alcoolică totală a producției de vin destinată obținerii de vinuri spumante : minim 9,5 % în volume;
- aciditate totală (acid tartric ): minim 6,0 g/l;
- aciditate volatilă (acid acetic ): maxim 0,5 g/l;
- extract sec nereducător: minim 15 g/l;
- zaharuri, exprimate ca glucoză și fructoză: maxim 4 g/l;
- dioxid de sulf total, maxim: 100 mg/l;
- dioxid de sulf liber: maxim 15 mg/l;
- fier: maxim 6 mg/l.

Vinurile **spumante de calitate** cu D.O.C. "Panciu" trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție *la punerea in consum*:

- tărie alcoolică dobândită, inclusiv cea rezultată prin aportul licorii de expediție: minim 10,5 % în volume
- aciditate totală (acid tartric ): minim 6,0 g/l
- aciditate volatilă (acid acetic ): minim 0,65 g/l-
- zaharuri, exprimate ca glucoză și fructoză, în funcție de tipul de vin
  - dioxid de sulf total, maxim: 185 mg/l
  - suprapresiune la temperatura de 20°C: minimum 3,5 bari

#### **b) Caracteristicile organoleptice generale:**

Vinurile **materie primă** pentru vinurile spumante D.O.C. "Panciu" obținute în podgoria Panciu sunt caracterizate prin prospețime, vinoxitate și fructozitate.

Sub aspectul însușirilor organoleptice, vinurile materie primă pentru vinurile spumante trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

Aspect : limpede, fără particule în suspensie. La vinurile noi, în perioada noiembrie – martie, se admite o ușoară opalescență;

Culoare : verzui-gălbui sau gălbui-verzui pentru vinurile albe, roz până la roșu-rubiniu pentru vinurile roze și roșii;

Miros : proaspăt, fructuos, fără defecte sau mirosuri străine;

Gust : vin sec, aciditate debordantă, echilibrat, cu savoare specifică.

Vinurile **spumante de calitate** cu D.O.C. "Panciu" se remarcă prin finețe, prospețime, naturalețe, arome de fermentare cu nuanțe de citrice, amplificate de perlare fină și persistentă.

Sub aspectul însușirilor organoleptice, vinurile spumante D.O.C. "Panciu" trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

Aspect : limpede, fără particule în suspensie.

Culoare : verzui-gălbui până la gălbui-pal pentru vinurile albe, până la nuanța de rubiniu pentru vinurile roze și roșii;

Miros : plăcut, proaspăt, caracteristic produsului, fără defecte sau mirosuri străine;

Gust : plăcut, fructuos, fin, echilibrat, caracter gusto-olfactiv de autolizat, înțepător datorită prezenței dioxidului de carbon, cu savoare specifică.

Degajare de dioxid de carbon : spumare abundentă, perlare persistentă cu bule mici pe toată înălțimea paharului.

Vinul spumant de calitate cu D.O.C. "Panciu" definește potențialul oenologic al podgoriei prin fructozitate, aciditate debordantă, prospețime iar prin cupajarile de diferite soiuri ale zonei se va urmări armonia perfectă dintre miros și gust, fructos sau autolizat, bogat în componente olfactive, catifelat și onctuos la gust.

## **XII. CONDIȚIILE DE COMERCIALIZARE**

### **Ambalare și prezentare**

- vinurile spumante de calitate cu D.O.C. "Panciu" pot fi comercializate către consumatorul final doar îmbuteliate, cu respectarea prevederilor prezentului caiet de sarcini.

- vinurile spumante de calitate cu D.O.C. "Panciu" pot fi păstrate în scopul vânzării sau scoase pe piață numai în butelii de sticlă.

Închiderea acestora se face obligatoriu cu dop în formă de ciupercă din plută sau dintr-un alt material care poate intra în contact cu produsele alimentare, fixat printr-un dispozitiv de închidere,

acoperit, dacă este necesar, cu un căpăcel și învelit în folie, acoperind în întregime dopul și integral

sau parțial gâtul sticlei.

Producerea și procesarea strugurilor pentru vinurile materie primă pentru vinurile spumante de calitate, precum și condiționarea și îmbutelierea vinurilor spumante de calitate cu denumire de origine controlată se realizează **numai** în teritoriul delimitat pentru denumirea de origine controlată "Panciu".

### **Etichetare**

La etichetarea vinurilor spumante cu denumire de origine controlată "Panciu" se folosesc următoarele **indicații obligatorii** :

- a) numele sau denumirea comercială sub care este vândut produsul: vin spumant de calitate cu denumire de origine controlată;
- b) numele denumirii de origine controlată "Panciu";
- c) volumul nominal al produsului conținut de butelie;
- d) tipul produsului în funcție de conținutul în zahăr; vinurile spumante pot fi:
  - brut natur, dacă conținutul de zahăr este de maximum 3g/l;
  - extra brut, dacă conținutul de zahăr este cuprins între 0 și maximum 6 g/l
  - brut, dacă conținutul de zahăr este de maximum 12 g/l;
  - extrasec, dacă conținutul de zahăr este cuprins între 12-17 g/l;
  - sec, dacă conținutul de zahăr este cuprins între 17 și 32 g/l;
  - demisec, dacă conținutul de zahăr este cuprins între 32 și 50 g/l;
  - dulce, dacă conținutul de zahăr este mai mare de 50 g/l;
- e) tăria alcoolică dobândită a vinului, exprimată în procente volume; indicarea tăriei alcoolice dobândite în volum se face în unități sau semiunități de procentaj în volume; fără a aduce atingere toleranțelor prevăzute de metoda de analiză utilizată pentru vinurile spumante, diferența dintre tăria alcoolică indicată și tăria alcoolică determinată prin analiză nu trebuie să depășească 0,8% vol.;
- f) data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării;
- g) mențiunea "conține sulfiți";
- h) mențiunea "produs în România";
- i) numele și adresa producătorului ;
- j) metoda de producție - fermentat în sticlă prin metoda tradițională.

Mențiunile „*fermentat în sticlă prin metoda tradițională*”, „*metoda tradițională*”, „*metoda clasică*” sau „*metoda tradițională clasică*” se utilizează numai pentru a descrie vinurile spumante de calitate cu denumiri de origine controlată cu condiția ca produsul:

- (a) să fi devenit spumant în urma unei a doua fermentații alcoolice în sticlă;
- (b) să fi fost menținut în permanență în prezența drojdiei timp de cel puțin nouă luni în

cadrul aceleiași exploatații din momentul constituirii producției;

- (c) să fi fost separat de drojdie prin evacuare.

Indicațiile obligatorii se înscriu în același câmp vizual. Excepție pot face data ambalării, numărul lotului și mențiunea "conține sulfiți".

La etichetarea vinurilor spumante de calitate cu denumire de origine controlată "Panciu" se folosesc următoarele **indicații facultative**:

- a) denumirea soiului/soiurilor în cazul vinurilor spumante de calitate cu denumire de origine controlată "Panciu";
  - în cazul în care se utilizează numele unui singur soi de viță de vie sau un sinonim al acestuia, produsul să fi fost obținut în proporție de 100% din soiul menționat;
  - în cazul în care se utilizează două, trei sau mai multe soiuri de vin sau sinonimele lor, produsul în cauză să fi fost obținut în proporție de 100% din soiurile menționate, soiurile trebuie să fie menționate în ordinea descrescătoare a proporției, utilizându-se caractere de aceeași dimensiune;
- b) marca de comerț, cu condiția ca ea să nu creeze confuzii cu denumirea de origine controlată;
- c) denumirea plaiului pentru vinurile provenite în exclusivitate din exploatarea indicată, cu condiția de a nu se folosi denumiri care să creeze confuzii cu denumirea de origine;
- d) anul de recoltă, cu condiția ca vinul să provină în proporție de cel puțin 85% din anul indicat;
- e) se pot înscrie pe contraetichetă și alte mențiuni care se referă la:
  - istoria vinului spumant sau a firmei producătoare;
  - condiții naturale ale arealului de producere, tehnici de cultură speciale;
  - recomandări privind consumarea vinului spumant: temperatură, asociere cu mâncăruri etc.
  - unele mențiuni suplimentare privind însușirile senzoriale, date analitice, altele decât tăria alcoolică, indicații complementare asupra provenienței, reprezentări grafice.
- f) codul de bare al produsului;
- g) simbolul comunitar ce indică denumirea de origine;
- h) distincții acordate, numai pentru lotul în cauză;
- i) termenii "Premium" sau "Reserve".

Indicațiile înscrise pe etichetă trebuie să fie citețe și vizibile. Termenii folosiți în etichetare trebuie să fie înțeleși de consumatori.

Indicațiile obligatorii trebuie grupate în același câmp vizual și prezentate cu caractere clare, lizibile, de neșters și suficient de mari pentru a ieși bine în evidență de pe fondul pe care sunt imprimate și pentru a putea fi distinse clar dintre celelalte indicații scrise.

Produsele a căror etichetă sau prezentare nu este conformă cu condițiile corespunzătoare prevăzute de prezentul caiet de sarcini nu pot fi comercializate.

### **XIII. DECLASAREA VINURILOR SPUMANTE DE CALITATE CU D.O.C. "PANCIU"**

În cazurile în care vinurile spumante de calitate nu îndeplinesc condițiile de a fi comercializate sub denumirea de origine controlată "Panciu" sau dacă pierd aceste condiții, sau la cererea producătorului, ele vor fi declassate în „vin spumant fără denumire de origine controlată” pe baza unor proceduri elaborate de O.N.V.P.V., la propunerea motivată și scrisă a producătorului și a Inspectorului de specialitate O.N.V.P.V.

**1.** Declasarea vinurilor spumante D.O.C. se stabilește de către O.N.V.P.V. dacă:

- a) vinul a suferit alterări din punct de vedere calitativ;
- b) vinul a fost supus unor tratamente sau practici oenologice neautorizate pentru această categorie de calitate.

**2.** În faza de producție producătorul poate să solicite O.N.V.P.V. declasarea vinului spumant D.O.C. la altă categorie, cu precizarea motivelor care stau la baza cererii.

Declasarea se efectuează în baza verificărilor făcute la fața locului și a rezultatelor analizelor (fizico-chimice și organoleptice) obținute de laboratoarele autorizate, în cazul în care nu se mai îndeplinesc condițiile de valorificare a vinului spumant D.O.C.



În cazul în care din verificările efectuate se constată necesitatea declasării, inspectoratul teritorial al O.N.V.P.V. va stabili categoria de calitate la care urmează să fie reîncadrat vinul spumant și va comunica decizia adoptată persoanei fizice sau juridice care deține vinul spumant, în termen de 15 zile de la data prelevării probelor.

Deținătorul vinului spumant poate face contestație asupra deciziei luate, în termen de 15 zile, depunând-o pentru reanalizare. Pe baza rezultatelor contraanalizei sau expertizei, va adopta hotărârea definitivă în decurs de 15 zile.

Producătorul sau comerciantul în cauză va înscrie în evidențele sale decizia definitivă conform căreia își va valorifica vinul spumant.

#### **XIV. AUTORITATEA DE CONTROL ȘI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAȚIILOR PRODUSULUI**

Controlul anual al respectării specificațiilor produselor vinicole cu denumirea de origine controlată "Panciu" se face de către autoritatea competentă, respectiv Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.)

Autoritatea desemnată pentru controlul și gestiunea denumirii de origine controlată "Panciu" este Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.), prin Inspectoratul teritorial.

Adresa Inspectoratului teritorial: O.N.V.P.V., Focsani, str. Republici, nr. 5, jud. Vrancea, tel./fax 0040237 222594, email: [panciu@onvpv.ro](mailto:panciu@onvpv.ro).

Autorizarea plantațiilor producătoare de struguri cu D.O.C., controlul vinurilor spumante der calitate cu D.O.C., declasarea acestora și eliberarea Certificatelor de conformitate pentru vinurile obținute în denumirea de origine controlată "Panciu" se face la solicitarea producătorilor care se supun condițiilor din prezentul caiet de sarcini, în baza procedurilor elaborate de către O.N.V.P.V.

Controlul anual al vinului, efectuat de către O.N.V.P.V. constă în:

a). examinarea analitică a vinurilor spumante, care constă în verificarea buletinului de analiză care să conțină cel puțin următorii parametrii:

- tăria alcoolică totală și dobândită;
- zaharuri totale, exprimate ca fructoză și glucoză;
- aciditate totală;
- aciditate volatilă;
- extract sec nereducător;
- dioxid de sulf liber și total;
- presiunea dioxidului de carbon

b). examinarea organoleptică, care constă în verificarea caracteristicilor (aspect, culoare, gust, miros);

c). verificarea condițiilor prevăzute în caietul de sarcini.

Controlul menționat la lit. a) și lit.b) este realizat de către Comisia de examinare constituită la nivelul denumirii de origine controlată "Panciu"; Comisia este alcătuită din inspectorii de specialitate ai O.N.V.P.V., membrii A.D.A.R. și reprezentanți ai producătorilor.

Metodologia de control aplicată de O.N.V.P.V., prin intermediul inspectorilor de specialitate, se realizează prin:

- eșantionare
- control sistematic în toate fazele de producție.

În scopul verificării conformității cu caietul de sarcini, O.N.V.P.V verifică:

- instalațiile, capacitatea operatorilor de a îndeplini condițiile prevăzute în caietul de sarcini;
- produsele în orice etapă a procesului de producție, inclusiv cea a ambalării, pe baza unui plan elaborat de către autoritatea competentă și care a fost adus la cunoștința operatorilor, care acoperă fiecare etapă de fabricare a vinului spumant

## **Modificări ale specificațiilor produsului**

Orice solicitant îndreptățit conform legislației în vigoare poate solicita aprobarea unei modificări a specificațiilor produsului pentru denumirea de origine controlată ”Panciu”, în special pentru a ține cont de evoluția cunoștințelor științifice și tehnice sau pentru a redefini aria geografică.