

## CAIET DE SARCINI

### privind producerea vinurilor cu indicație geografică DEALURILE VRANCEI

#### I. DEFINIȚIE

Produsele viti-vinicole cu Indicația Geografică DEALURILE VRANCEI sunt produsele care se obțin numai în perimetrul podgoriei delimitată geografic conform legislației în vigoare.

Indicația Geografică DEALURILE VRANCEI se atribuie tuturor vinurilor și produselor viti-vinicole obținute din struguri produși în arealul delimitat pentru această denumire, cu condiția respectării tuturor prevederilor din prezentul caiet de sarcini.

Următoarele categorii de produse viti-vinicole pot purta Indicația Geografică DEALURILE VRANCEI:

-struguri

- vin liniștit;

-vin perlant;

- vin petiant;

- vinuri parțial dezalcoolizate sau vinurile fără alcool;

- alte produse vitivinicole conform prevederilor legislației naționale și europene în vigoare în materie;

Prezentul caiet de sarcini cuprinde cu prioritate regulile privind producerea vinurilor purtătoare a Indicației Geografice DEALURILE VRANCEI

#### II. DELIMITAREA TERITORIALĂ PENTRU INDICAȚIA GEOGRAFICĂ DEALURILE VRANCEI

Pentru vinurile obținute în arealul delimitat așa cum este acesta descris în prezentul caiet de sarcini, producătorul va menționa în etichetare mențiunea „Dealurile Vrancei”.

Calitatea produselor viti-vinicole ce poartă această indicație geografică, se datorează în special condițiilor pedo-climatice din acest areal și implicit practicilor din viticultură și vinificație cizelate prin sutele de ani de experiență ale locuitorilor care au această îndelețnicire, așa cum este descris succint în cele ce urmează. Arealul delimitat pentru INDICAȚIA GEOGRAFICĂ DEALURILE VRANCEI se încadrează în zona viticolă *CI*.

#### A. LOCALITĂȚILE COMPONENTE

##### Județul Vrancea:

- Localitățile: Panciu, Crucea de Sus, Dumbrava, Crucea de Jos, Satu Nou, Neicu
- Localitățile: Movilița, Diocheti-Rediu, Movilița- Troțușanu, Frecăței, Văleni;
- Localitățile: Străoane, Repede, Muncelu, Străoane, Valeni
- Localitățile: Fitionești, Fitionești, Holbănești, Ghimicești, Ciolănești, Mănăstioara;
- Localitățile: Mărășești, Haret, Calimănești, Modruzeni, Siretu, Tișița, Pădureni
- Localitățile: Țifești, Sârbi, Oleșești, Vitănești, Clipicești, Bătinești, Igești, Pătrășcani
- Localitățile: Păunești, Viișoara;
- Localitățile: Ruginești, Copăcești, Văleni, Angheliești;
- Localitățile: Pufești, Domnești-Târg, Ciorani, Domnești-sat;
- Localitățile: Odobești, Unirea;
- Localitățile: Broșteni, Pitulușa, Arva
- Localitățile: Jariștea, Vărsătura, Pădureni, Scânteia;
- Localitățile: Bolotești, Găgești, Pietroasa, Vităneștii de sub Măgura, Putna, Ivăncești
- Localitățile: Cotești, Budești, Valea Cotești, Goleștii de Sus;
- Localitățile: Urechești, Popești, Terchești;
- Localitățile: Dumbrăveni, Dragosloveni, Căndești, Alexandru Vlahuța, Dumbrăveni;

- Localitățile: Bordești, Bordeștii de Jos
- Localitățile: Tâmboești, Slimnic, Trestieni, Pietroasa, Pădureni, Obrejița
- Localitățile: Slobozia Bradului, Coroteni, Valea Beciului, Cornetu;
- Localitățile: Cârligele, Dalhăuți, Bontești, Blidari;
- Localitățile: Câmpineanca, Pietroasa
- Localitățile: Vârteșcoiu, Faraonele, Râmniceanca, Beciu, Pietroasa, Olteni;
- Localitățile: Broșteni, Pitulușa

#### **Județul Buzău**

- Localitățile Grebănu, Zăplazi, Livada, Livada Mică, Plevna, Homești;
- Localitățile: Podgoria, Oratia, Coțatcu, Tăbăcari
- Localitățile: Topliceni, Răducești

### **B. CARACTERISICI PEDO-CLIMATICE**

- **Substrat litologic:** nisipuri, acoperite de straturi loessoide și o alternanță de argile și nisipuri marine.
- **Relieful:** o alternanță de terenuri plane și colinare, cu înălțimi cuprinse între 100 și 300 m, orientare V-E, cu expoziție și declivitate ce asigură condițiile optime pentru cultivarea vitetii de vie și asigură potențialul pentru diversitatea soiurilor existente în plantațiile de viță de vie din această regiune viticolă.
- **Hidrografic:** regiune străbatută de o rețea hidrografică de suprafață, cu alimetare pluvională. Apele freatice sunt la adâncimi relativ mici și care asigură sub aspectul mineralizării, condițiile optime pentru cultura viței de vie;
- **Climatul:** de tip temperat continental cu nuanțe datorate maselor de aer europene dar și a celor atlantice. Radiația solară prezintă valori medii anuale de peste 120 Kcal/cm<sup>2</sup> în majoritatea regiunii cu valori ce depășesc 140 Kcal/cm<sup>2</sup> în zonele cu expoziție sudică. În ultimii ani se constată un fenomen de încălzire dublat de un regim pluvial oscilant în care alternează perioade secetoase și cu regim pluvial excesiv, dar care nu au generat însă valori de natură a afecta sever condițiile necesare cultivării viței de vie.
- **Solurile:** au o textură mijlocie și ușoară ce asigură permeabilitatea și care în plus prin natura lor asigură necesarul de substanțe nutritive, având un chimism care se pretează în mod deosebit pentru cultura viței de vie.

### **III. SOIURILE DE STRUGURI**

1. **Soiuri albe:** Aligoté, Aromat de Iași, Băbească Gri, Chardonnay, Crâmpoșie, Crâmpoșie Selecționată, Fetească albă, Fetească regală, Frâncușa, Pinot Gris, Riesling de Rhin, Riesling Italian, Sauvignon, Unirea, Galbenă de Odobesti, Miorița, Plăvaie, Traminer roz, Traminer aromat, Furmint, Mustoasă de Măderat
2. **Soiuri roșii/roze:** Fetească neagră, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Băbească Neagră, Burgund, Codană, Oporto, Cadarcă
3. **Soiuri aromate:** Șarba, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Negru Aromat
4. **Soiuri pentru spumante:** Aligoté, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Fetească albă, Fetească Regală, Chardonnay, Sauvignon, Pinot Gris, Riesling de Rhin, Riesling Italian, Traminer roz, Traminer aromat, Furmint, Băbească Neagră, Merlot, Fetească Neagră, Pinot Noir

### **IV. PRODUCȚIA DE STRUGURI - maxim kg/ha**

Denumire soiuri pentru producția de vin cu Indicația Geografică „Dealurile Vrancei”	(kg/ha)
Plăvaie, Aromat de Iași, Unirea, Miorița	17000
Fetească Regală, Galbenă de Odobesti, Crâmpoșie, Crâmpoșie	15000

selecționată, Fumint, Mustoasă de Măderat, Riesling Italian	
Fetească Albă, Riesling de Rhin, Aligoté, Băbească gri, Șarba, Frâncușa,	13000
Muscat Ottonel, Tămâioasa românească, Chardonnay, Pinot Gris, Sauvignon, Traminer roz, Traminer aromat, Busuioacă de Bohotin	12000
Codană, Negru Aromat, Oporto, Cadarcă	17000
Merlot, Burgund	13000
Cabernet Sauvignon, Băbească Neagră, Pinot noir	12000
Fetească neagră	12000

Cantitățile descrise în tabelul de mai sus, sunt randamentele viticole maxime. În conformitate cu normele tehnice de producere și comercializare a vinurilor cu indicație geografică, în anii favorabili, se admite o depășire de maxim 10% a randamentelor viticole descrise mai sus.

#### V. RANDAMENTUL ÎN VIN - maxim hl/ha

Denumire soiuri pentru producția de vin cu Indicația Geografică „Dealurile Vrancei”	hl/ha
Plăvaie, Aromat de Iași, Unirea, Miorița	128
Fetească Regală, Galbenă de Odobești, Crâmpoșie, Crâmpoșie selecționată, Fumint, Mustoasă de Măderat, Riesling Italian	113
Fetească Albă, Riesling de Rhin, Aligoté, Băbească gri, Șarba, Frâncușa,	98
Muscat Ottonel, Tămâioasa românească, Chardonnay, Pinot Gris, Sauvignon, Traminer roz, Traminer aromat, Busuioacă de Bohotin	88
Codană, Negru Aromat, Oporto, Cadarcă	121
Merlot, Burgund	92
Cabernet Sauvignon, Băbească Neagră, Pinot noir	85
Fetească neagră	85

#### VI. ELEMENTE DEFINITORII PENTRU PRODUCEREA ȘI COMERCIALIZAREA VINURILOR CU INDICAȚIA GEOGRAFICĂ

Produsele viticole ce poartă, Indicația Geografică Dealurile Vrancei” sunt:

- ❖ Vinurile și produsele viticole obținute din procesarea strugurilor recoltați din plantațiile existente în cadrul arealului delimitat al indicației geografice;
- ❖ Vinurile și produsele viticole obținute din procesarea strugurilor recoltați din plantațiile D.O.C. existente în cadrul arealului delimitat al indicației geografice, atunci când producătorul stabilește ca strugurii materie primă nu întrunesc condițiile de calitate în vederea obținerii unui produs vinicol cu Denumire de Origine Controlată
- ❖ Vinul și produsele viticole obținute din procesarea strugurilor recoltați din plantațiile D.O.C. existente în cadrul arealului delimitat al indicației geografice, atunci când producătorul stabilește ca produsul astfel rezultat nu întrunește condițiile de producere și de comercializare pentru un produs cu Denumire de Origine Controlată;
- ❖ La alegerea producătorului, produsele viticole cu Denumire de Origine Controlată care pe durata procesului de vinificare, condiționare, depozitare au suferit modificări calitative care nu le mai recomandă pentru a fi comercializate ca vinuri D.O.C. vor putea fi reclasificate de către acesta ca vinuri cu indicație geografică sau alte categorii, după caz.
- ❖ Vinurile și produsele viticole care au fost puse în consum direct ca produse D.O.C. și la care organele de control abilitate au constatat că acestea prezintă la data controlului neconformități calitative apreciate funcție de parametrii descriși în caietul de sarcini aferent produsului D.O.C. astfel comercializat, vor fi sistate de la comercializare, retrase de către producător și pentru lotul respectiv se va retrage Autorizația de vin D.O.C. fiind posibilă acordarea unei autorizații de comercializare ca vin cu Indicație Geografică, dacă din punct de vedere calitativ produsul este

indreptatit la aceasta, în caz contrar produsul vinicol respectiv se încadrează automat în categoria vin de masă sau după caz, este destinat distilării, producerii oțetului sau altor destinații industriale. Vinurile cu Indicație Geografică ai căror parametri calitativi nu le califică pentru a fi puse în consum direct (indiferent de momentul în care se constată acest lucru), pot fi destinate doar distilării, fabricării oțetului sau altor destinații industriale

Produsele vinicole purtătoare ale indicației geografice „DEALURILE VRANCEI”, se pot produce din oricare dintre varietățile de struguri descrise în prezentul caiet de sarcini, astfel:

**Pentru a fi admisă menționarea Indicației Geografice „Dealurile Vrancei”**, vinul trebuie să provină în proporție de minim 85% din cadrul arealului delimitat aferent, diferența de 15% putând fi vin din alte areale geografice ale României, sau din alte regiuni viticole comunitare. Mustul concentrat rectificat utilizat pentru obținerea unui produs vinicol cu denumire de origine, nu trebuie să provină din același sau aceleași soiuri din care este obținut produsul vinicol și nu trebuie să fie obținut din struguri recoltați din arealul delimitat al indicației geografice pe care o poartă produsul.

❖ **Menționarea denumirii soiurilor.**

Producătorul de vinuri liniștite poate opta să comercializeze produsele sale sub denumirea unuia sau mai multor soiuri (dintre cele enumerate anterior), sau fără să menționeze denumirea soiului/soiurilor de viță de vie din care provine vinul, astfel:

1. Când produsul este comercializat sub denumirea unui singur soi, vinul trebuie să provină în proporție de minim 85% din strugurii aparținând soiului indicat în etichetare;
2. Când produsul este comercializat sub denumirea mai multor soiuri, atunci, enumerarea acestora se face în ordinea descrescătoare a ponderii lor în produs, utilizând caractere de aceeași dimensiune;
3. În cazul în care etichetare se vor indica numele a mai mult de trei soiuri de vie, atunci menționarea acestora se va face în afara câmpului vizual în care apar elementele obligatorii, cu caractere de maxim 3 mm înălțime.

❖ **Anul de recoltă** – se va menționa sub condiția ca strugurii din care a fost obținut produsul purtător al indicației geografice să fi fost recoltați în proporție de peste 85% din anul specificat în etichetare. Producătorul poate opta și pentru comercializarea produsului vinicol fără indicarea anului de recoltă, această practică fiind admisă prin prezentul caiet de sarcini.

❖ **Procesarea strugurilor, Condiționarea și îmbutelierea vinurilor.**

Prin „Producție” se înțeleg toate operațiunile realizate de la recoltarea strugurilor și până la finalizarea procesului de vinificație, cu excepția oricăror procese ulterioare producției

1. Strugurii de vin din care se obțin vinurile cu Indicația Geografică „Dealurile Vrancei”, pot fi procesați în arealul delimitat al Indicației Geografice sau în arealul învecinat, pot fi procesați în aceeași unitate administrativ teritorială sau în vecinătatea acesteia. Este admisă și procesarea strugurilor dincolo de vecinătatea ariei delimitate. În situațiile astfel enumerate, producătorul trebuie să transmită către O.N.V.P.V. o notificare în acest sens.
2. Condiționarea și îmbutelierea vinurilor cu Indicația Geografică „Dealurile Vrancei”, se poate face în unitățile din arealul delimitat al Indicației Geografice sau în cele din arealul învecinat, în unitățile existente în aceeași unitate administrativ teritorială sau în cele existente în unitățile administrative teritoriale din vecinătatea acesteia. Este admisă condiționarea și îmbutelierea vinurilor dincolo de vecinătatea ariei delimitate. În situațiile astfel enumerate, producătorul trebuie să transmită către O.N.V.P.V. o notificare în acest sens.

❖ **Tipurile de vin** ce se pot produce sunt: sec, demisec, demidulce și dulce – cu respectarea concentrațiilor de zahăr aferente fiecărui tip în parte. Pentru vinurile demiseci, demidulci și dulci este admisă definirea tipului de vin ținând cont de corelația conținutului de zahăr rezidual și acidității vinurilor. Pentru vinurile destinate livrarilor intracomunitare sau exportului, este admisă definirea tipului de vin în conformitate cu legislația în materie din țara de destinație. Pentru vinurile destinate pieței interne, încadrarea vinului într-un anumit tip, se admite existența unei abateri de

maximum 2gr/lt a zaharului rezidual, fără ca prin aceasta sa se considere că încadrarea este nelegală.

- ❖ **Tăria alcoolică dobândită** a vinurilor cu Indicația Geografică, „Dealurile Vrancei”, se va menționa pentru fiecare produs îmbuteliat în etichetarea acestuia. Toleranța admisă față de tăria menționată pe eticheta trebuie să fie de până la 0,5% vol. Vinul obținut în acest areal delimitat, trebuie să aibă o tărie alcoolică dobândită de minimum 9% vol.

**Tăria alcoolică totală** a vinurilor cu Indicația Geografică „Dealurile Vrancei” la punerea lor în consum, nu poate depăși 15% vol. Tăria alcoolică totală a vinurilor poate fi mai mare cu până la 20% față de limita maximă enunțată anterior, în situația în care aceste vinuri au fost obținute fără îmbogățire. Aceste vinuri se încadrează tot în categoria vinurilor liniștite. În temeiul prevederilor acestui caiet de sarcini și a legislației europene în vigoare, este permisă obținerea de vinuri cu Indicația Geografică „Dealurile Vrancei” pentru vinurile supuse dezalcoolizării parțiale sau vinurile fără alcool.

- ❖ **Extractul sec nereducător** minim admis pentru producerea vinurilor liniștite este de 15 g/l, la data punerii lor în consum. Funcție de particularitățile strugurilor, de tehnologia de procesare utilizată, de practicile și tratamentele efectuate, produsul vinicol purtător al denumirii de origine va putea avea pentru fiecare lot un nivel diferit al extractului sec nereducător chiar în cadrul aceleiași an de recoltă. Un nivel mai scăzut al extractului sec reducător, nu poate fi considerat un defect în sine, dacă produsul prin ansamblul caracteristicilor sale se califică ca produs vinicol cu indicația geografică „Dealurile Vrancei”, dat fiind că prin tehnologiile moderne de vinificație s-a constatat ca efect secundar reducerea nivelului extractului.
- ❖ **Conținutul de dioxid de sulf total.** La data punerii în consum uman direct a vinurilor liniștite, este admis ca acestea să aibă un conținut de dioxidul de sulf total care este de maxim:
  - 150 mg/l în vinurile roșii;
  - 200 mg/l în vinurile albe și rose;

În cazul vinurilor cu un conținut de zaharuri exprimat prin suma glucoză+fructoză egal sau mai mare de 5 g/l, limita maximă a conținutului de anhidridă sulfuroasă se ridică la:

- 200 mg/l pentru vinurile roșii;
- 250 mg/l pentru vinurile albe și rose;

În etichetare este obligatorie utilizarea mențiunii „Conține sulfiți”, aceasta putând fi amplasată și în afara câmpului vizual în care figurează celelalte indicații obligatorii.

- ❖ **Aciditatea volatilă** a vinurilor cu indicația geografică „Dealurile Vrancei” nu trebuie să depășească următoarele limite:
  1. 18 miliechivalenți/litru sau 1,08 g/litru acid acetic - pentru mustul de struguri parțial fermentat;
  2. 18 miliechivalenți/litru sau 1,08 g/litru acid acetic - pentru vinurile albe și rose
  3. 20 miliechivalenți/litru sau 1,20 g/litru acid acetic - pentru vinurile roșii .

- ❖ **Aciditatea totală** exprimată în acid tartric a vinurilor cu indicația geografică „Dealurile Vrancei” trebuie să fie de minim 3,5 grame/litru sau 46,6 miliechivalenți pe litru.

Atât pentru aciditatea volatilă cât și pentru aciditatea totală, este admisă însă depășirea limitelor menționate mai sus, în cazul în care vinurile au fost învechite minim 2 ani, sau dacă au fost produse prin metode particulare sau în situația în care tăria alcoolică totală a acestora este de minim 13% vol, fără însă ca prin aceasta să se deprecieze caracteristicile organoleptice ale produsului.

- ❖ **Elemente obligatorii și facultative pentru etichetare:**

- ❖ Vinurile cu Indicația Geografică Dealurile Vrancei pot fi îmbuteliate în recipiente a căror capacitate nu depășește 60 litri, din sticlă sau orice alt ambalaj folosit în industria alimentară pentru îmbutelierea lichidelor. Ambalarea colectivă se va face după caz în cutii de carton și/sau prin înfoliere/baxare sau orice altă metodă utilizată în practica internațională.
- ❖ Atunci când produsul este comercializat în ambalaje colective care se vând ca un produs în sine (fără ca pe ambalajul ce intră în contact direct cu vinul să poarte mențiunile obligatorii folosite în etichetare- e.g. – Bag in Box), ambalajul exterior în care este ambalat produsul trebuie să prezinte toate mențiunile obligatorii impuse de legislația în vigoare.
- ❖ Pentru corecta informare a cumpărătorilor, în etichetarea produselor se vor menționa elementele obligatorii și după caz, funcție de alegerea producătorului, mențiunile facultative din tabelul de mai

jos, precum și orice alte mențiuni dacă acestea nu contravin bunelor practici și nu sunt de natură înșelătoare cu privire la calitățile produsului.

- ❖ Funcție de practicile utilizate în realizarea produselor vinicole ce poartă Indicația Geografică Dealurile Vrancei, producătorul poate insera în descrierea produselor sintagme care fac trimiteri la numele unei tehnologii, a unor echipamente tehnologice sau a unor procedee și practici oenologice permise și a oricăror altor mențiuni speciale prin care se comunică consumatorului informații suplimentare despre produs, sub condiția ca acestea să reflecte o caracteristică a produsului.

<b>Elemente/ Mențiuni obligatorii</b> <b>Acestea trebuie să apară în același câmp vizual</b>	<b>Elemente facultative</b>
Vin cu Indicația Geografică „Dealurile Vrancei”	Culoarea vinului
Volumul nominal al recipientului în care este îmbuteliat produsul Volum nominal mai mare de 100 CL – înălțimea caracterelor de 5 mm; Volum nominal mai mic sau egal cu 100 CL și mai mare de 20 CL – înălțimea caracterelor de 3 mm; volum nominal mai mic de 20 CL – înălțimea caracterelor de 2 mm.	Anul de recolta
Tăria alcoolică dobândită în volume	Numele unuia sau a mai multor soiuri de vită de vie – atunci când se menționează mai mult de trei soiuri, dimensiunea caracterelor este de maxim 3mm și menționarea se face în afara câmpului vizual destinat indicațiilor obligatorii.
Numarul lotului sau data de îmbuteliere	Mențiunea „ fermentat/maturat în barique” sau „ fermentat/maturat în prezența aschiilor de stejar”
Tipul produsului (sec, demisec, demidulce sau dulce)	Distincții acordate – numai pentru lotul în cauză
Mențiunea conține sulfiți	Marca comercială
Numele și adresa îmbuteliatorului /Numele și adresa importatorului	Indicații privind metode sau mijloace utilizate la elaborarea produsului; indicarea simbolurilor comunitare; mențiuni tradiționale, alte mențiuni pe care producătorul le considera necesare
	Alte mențiuni: vin tânăr, vin vechi, vin de colecție, reserve, special reserve, VINOTECĂ, OENOTECĂ, etc
Sintagma „ Produs în România”	Codul de bare al produsului

## **VII. PRACTICI ȘI TRATAMENTE OENOLOGICE**

### **a) Limite de îmbogățire:**

Dacă este necesar, din cauza condițiilor climatice este permisă mărirea (ridicarea) tăriei alcoolice naturale a strugurilor proaspeți, a mustului de struguri, a mustului de struguri parțial fermentat, a vinului nou aflat încă în fermentație și a vinului obținut din soiurile nobile de vin existente în plantațiile încadrate în indicația geografică „Dealurile Vrancei”

Creșterea tăriei alcoolice naturale pentru produsele menționate anterior, nu se admite decât dacă tăria alcoolică naturală în volume este de minim 7,5% vol. în zona CI.

Creșterea tăriei alcoolice naturale în volume se realizează prin practicile menționate mai jos, și nu poate depăși pentru produsele ce poartă indicația geografică „ Dealurile Vrancei”, limita de 2% vol:

Creșterea tăriei alcoolice naturale se poate realiza:

- în cazul strugurilor proaspeți, al mustului de struguri parțial fermentat sau al vinului nou aflat încă în fermentație, prin adaos de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat;
- în cazul mustului de struguri, numai prin adaos de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat sau prin concentrare parțială, inclusiv prin osmoză inversă;
- în cazul vinului, numai prin concentrare parțială la rece

Procedeele de îmbogățire menționate anterior, se exclud reciproc în cazurile în care vinul sau mustul de struguri este îmbogățit cu must de struguri concentrat sau must de struguri concentrat rectificat și se plătește un ajutor financiar pentru aplicarea acestei practici.

Adaosul de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat nu poate mări volumul inițial de struguri proaspeți presăți, de must de struguri, de must de struguri parțial fermentat sau de vin nou aflat încă în fermentație cu mai mult de 6,5%.

Concentrarea mustului de struguri sau a vinului prin procedeele menționate anterior nu poate avea ca efect reducerea volumului inițial cu mai mult de 20% și nu poate crește spori taria alcoolică naturală a acestor produse cu mai mult de 2% vol.

Tăria alcoolică a strugurilor proaspeți, a mustului de struguri, a mustului de struguri parțial fermentat, a vinului nou aflat încă în fermentație sau a vinului nu poate fi mărită, prin procedeele menționate, peste 12,5% vol.

Vinul produs în arealul delimitat pentru indicația geografică DEALURILE VRANCEI are, după aplicarea procedeele de îmbogățire, o tărie alcoolică dobândită de minimum 9% vol.

Tăria alcoolică totală maximă admisă pentru vinurile la care s-a aplicat această practică, este de 15% vol.

#### **b) Acidifiere și dezacidifiere**

Strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, vinul nou aflat încă în fermentație și vinul pot face obiectul :

1) dezacidifierii

2) unei acidificări și al unei dezacidificări - fără însă a aduce atingere următoarelor:

Acidifierea mustului de struguri, mustului de struguri parțial fermentat, vinului nou aflat încă în fermentație se poate face doar până la limita maximă de 1,5 g/l, exprimată în acid tartric, sau 20 miliechivalenți pe litru, iar acidifierea vinurilor se poate face doar până la limita maximă de 2,5 g/l, exprimată în acid tartric, sau 33,3 miliechivalenți pe litru, cu condiția ca aciditatea totală a produselor astfel supuse acidifierii să fie de minim 3,5 grame/litru..

Dezacidifierea vinurilor se poate face doar până la limita maximă de 1 g/l, exprimată în acid tartric, sau 13,3 miliechivalenți pe litru.

Mustul de struguri destinat concentrării poate face obiectul unei dezacidifieri parțiale.

Acidifierea și îmbogățirea (în afara cazurilor de derogare) precum și acidifierea și dezacidifierea aceluiași produs se exclud reciproc.

#### **c) Proceduri privind îmbogățirea, acidifierea și dezacidifierea**

1) Îmbogățirea, acidifierea și dezacidifierea (cu excepția acidifierii și dezacidifierii vinurilor) nu sunt autorizate decât dacă se efectuează în timpul transformării strugurilor proaspeți, a mustului de struguri, a mustului de struguri parțial fermentat sau a vinului nou aflat încă în fermentare în vin.

2) Concentrarea vinurilor trebuie să aibă loc în arealul delimitat pentru această indicație geografică din care au fost recoltați strugurii ;

3) Acidifierea și dezacidifierea vinurilor nu poate avea loc decât în centre de vinificare din arealul delimitat pentru indicația geografică din care au fost recoltați strugurii proaspeți utilizați ;

4) Toate procedurile menționate anterior vor fi declarate I.S.C.T.V. de către deținători, persoane fizice sau juridice, grupuri de persoane, producători, îmbuteliatori, prelucrători, precum și de comercianți și/sau vor fi înscrise în registrele de evidență și în documentele de transport în baza cărora circulă produsele astfel tratate ;

5) Aceste proceduri pot fi efectuate, fără derogările motivate de condiții nefavorabile de climă, numai înainte de 1 ianuarie în arealul delimitat pentru această indicație geografică și numai pentru produsele provenite din recolta de struguri imediat precedentă acestei date.

6) Concentrarea prin răcire, acidifierea și dezacidifierea vinurilor se poate face pe tot parcursul anului.

#### **d) Îndulcirea**

Îndulcirea este o practică permisă doar prin utilizarea unuia sau a mai multora dintre produsele astfel enumerate: must de struguri, must de struguri concentrat, must de struguri concentrat rectificat.

Tăria alcoolică totală în volume a vinurilor în cauză nu poate fi crescută cu mai mult de 4% vol.

Îndulcirea vinurilor se poate face numai în faza de producție sau de comercializare în vrac a vinurilor.

Pentru efectuarea îndulcirii, se vor respecta următoarele reguli:

- ❖ operațiunea trebuie menționată în registrele de practici și tratamente;
- ❖ îndulcirea se poate realiza prin adăugarea de:
  1. must de struguri având maxim aceeași tărie alcoolică totală în volume ca și vinul respectiv, dacă strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, vinul nou în fermentație, vinul din care se poate obține vin de masă sau însuși vinul de masă au făcut obiectul îmbogățirii;
  2. must de struguri, must de struguri concentrat sau must de struguri concentrat rectificat, sub condiția ca prin aplicarea acestei practici să nu se mărească tăria alcoolică totală a vinurilor cu mai mult de 2% vol, dacă produsele menționate la aliniatul precedent nu au făcut obiectul îmbogățirii.

#### **e) cupajarea vinurilor cu indicația geografică Dealurile Vrancei**

Cupajarea este practică oenologică prin care se amestecă musturi sau vinuri care:

- ❖ provin din state diferite ale Comunității Europene;
- ❖ provin din zone diferite ale Comunității Europene;
- ❖ aceeași zonă viticolă sau aceeași zonă de producție dintr-o țară membră a Comunității Europene – dar în care produsele viticole ce intră în cupaj să fie diferite ca: origine geografică, soi de viță de vie sau an de recoltă ;
- ❖ categorii diferite de musturi sau vinuri. Sunt considerate diferite categorii de musturi sau vinuri:
  1. vinul roșu, vinul alb și musturile adecvate obținerii unuia dintre vinurile enumerate anterior.
  2. vinul de masă, vinul cu indicație geografică, vinul cu denumire de origine controlată sau vinurile destinate obținerii unuia dintre vinurile enumerate anterior.
  3. în cadrul acestui capitol, vinul rosé este considerat vin roșu.

Pentru obținerea prin cupajare a unor produse viticole, cupajarea poate avea loc astfel:

- a. amestecarea strugurilor înainte de zdrobire și dezciorchinare;
- b. amestecarea musturilor și/sau vinurilor aflate în fermentație;
- c. amestecarea musturilor și/sau vinurilor după finalizarea fermentației;

Cupajarea produselor viticole poate să se deruleze în orice perioadă a anului.

Pentru obținerea vinurilor cu indicația geografică Dealurile Vrancei, sunt admise următoarele cupaje:

- ❖ cupajarea musturilor și/sau vinurilor din soiuri, ani de recoltă, zone viticole diferite sau aceeași zonă viticolă, vinuri ce provin din arealele delimitate a două sau mai multe Indicații Geografice, sub condiția ca vinul rezultat a cărui denumire de soi, an de recoltă sau indicația geografică, să provină în proporție de minim 85% din soiul, anul de recoltă sau indicația geografică menționată pe etichetă;
- ❖ este permisă cupajarea mai multor soiuri de musturi și/sau vinuri provenite din arealul delimitat al aceleiași indicații geografice – în acest caz în etichetare, se va putea menționa “ Vin cu Indicația Geografică Dealurile Vrancei” însoțită de numele soiurilor intrate în cupaj în ordinea descrescătoare a ponderii acestora în produsul rezultat, fie fără menționarea soiurilor;
- ❖ este permisă cupajarea musturilor și/sau vinurilor provenind din ani de recoltă diferiți, caz în care:
  1. Se poate menționa anul de recoltă dacă unul dintre musturile/vinurile utilizate se regăsește în proporție de minim 85% în cupaj – menționarea anului în această situație este permisă dar nu obligatorie;
  2. În cazul în care musturile și/sau vinurile din cupaj provin din ani diferiți de recoltă, fără a se respecta ponderea acestora așa cum a fost descrisă mai sus pentru produsul rezultat, vinul rezultat se va comercializa fără menționarea anului de recoltă;
- ❖ Este permisă cupajarea a două sau mai multe musturi și/sau vinuri provenind din zone viticole diferite (B, CI, CII), însă pentru a putea purta “ Indicația Geografică Dealurile Vrancei”, vinul astfel rezultat trebuie să provină în proporție de peste 85% din strugurii/mustul/vinul obținut în cadrul arealului delimitat al acestei indicații.



- ❖ Este admisă cupajarea a două sau mai multor musturi și/sau vinuri ce provin din state membre diferite ale Comunității Europene, însă pentru a putea purta “ Indicația Geografică Dealurile Vrancei”, produsul astfel rezultat trebuie să provină în proporție de peste 85% din struguri/must/vin obținute în cadrul arealului delimitat al indicației geografice utilizate în etichetare.
- ❖ Este permisă folosirea în cupaje a musturilor și a vinurilor concentrate.
- ❖ În situația în care la cupajare se utilizează must concentrat rectificat, ponderea acestuia se adaugă la cea a produsului vinicol cu ponderea majoritară pentru aplicarea regulilor de etichetare.
- ❖ Este admisă cupajarea musturilor și/sau a vinurilor albe cu musturi și/sau vinuri obținute prin vinificarea în alb a strugurilor roșii, pentru obținerea unui vin alb.

**Nu sunt permise:**

- În situația în care s-a obținut un produs vinicol cu respectarea regulii de 85% și lotul de produs astfel obținut este denumit cu denumirea soiului care se regăsește în cupaj în proporție de minim 85%, prin adăugarea în acest cupaj a unui alt produs vinicol ce modifică proporția de 85% a vinului a cărui denumire o poartă, produsul vinicol astfel rezultat, fie va purta numele a două sau mai multe soiuri, fie se va comercializa fără denumirea acestora.
- cupajarea pe teritoriul României a unui vin originar dintr-o țară terță cu un vin din cadrul UE;
- cupajarea pe teritoriul României a vinurilor originare din țări terțe;
- cupajarea vinurilor albe cu vinurile roșii

**Nu este considerată cupajare :**

Adăugarea de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat utilizat pentru efectuarea practicilor oenologice permise;

Mustul concentrat utilizat în producerea vinurilor cu indicația geografică “ Dealurile Vrancei”, trebuie să provină din soiul și din arealul demimitat al indicației geografice respective în cazul în care vinul obținut se va valorifica sub denumirea unui singur soi. În cazul în care vinul obținut este produs din struguri aparținând mai multor soiuri de viță de vie, mustul concentrat utilizat trebuie să provină din unul dintre soiurile utilizate în cupaj.

Pentru utilizarea mustului concentrat rectificat în obținerea produselor vinicole cu indicația geografică “ Dealurile Vrancei” nu este obligatoriu ca acesta să provină din soiul/soiurile utilizate în produs și nu este obligatoriu nici ca acesta să fie obținut din strugurii recoltați din arealul delimitat al indicației geografice pe care o poartă vinul.

## **VII. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE**

Înainte de recoltare se evaluează starea fito-sanitară a plantațiilor aflate în exploatarea directă a producătorului, gradul de coacere al strugurilor, acumularea de zaharuri și starea de sanătate a strugurilor. Simultan se face și evaluarea cantităților estimative ce se vor recolta, stabilindu-se programul de recoltare și de vinificație.

Recepția calitativă a strugurilor se finalizează la intrarea lor în centrul de vinificație în care se face procesarea acestora, prin:

1. determinarea exactă a cantității receptionate (prin cântărire) ;
2. determinarea concentrației de zahăr a fiecărei încărcături;
3. evaluarea stării de sănătate a strugurilor;
4. după caz, eliminarea impurităților (struguri aparținând altor soiuri, impurități mecanice, etc)

Funcție de produsul vinicol ce se dorește a fi obținut se face procesarea fiecărui soi de struguri, sau după caz a amestecului de struguri;

Achiziționarea de struguri de vin de la viticultorii particulari, se va face cu respectarea legislației în vigoare. Strugurii provenind din achiziții se vor analiza calitativ fie prin evaluarea plantației înainte de recoltare prin delegații numiți în această sens de către producător, fie la momentul recepției la centrul de vinificație, respectând aceleași reguli ca cele folosite pentru producția proprie de struguri.

În anii climaterici nefavorabili, se admite o concentrație minimă în zahăr a strugurilor diminuată cu 8,5 g/litru.

## **VIII. PRINCIPALELE CARACTERISTICI ALE PLANTAȚIILOR**

- ❖ densitatea plantației – minim 2500 butuci/ha
- ❖ încarcatura de rod: se va stabili de către producător funcție de: soi, densitatea plantației, fertilitatea solului, resursele helio-termice și pluviometrice și nu în ultimul rând funcție de destinația producției
- ❖ forma de conducere: semitulpina cu cap înaltat cu unu sau doua brațe, după caz.
- ❖ irigare – acolo unde condițiile pedo-climatice o impun, există și se va continua înființarea unor sisteme de irigare prin picătura, utilizarea acestora urmând a se face astfel încât prin aceasta practică să nu fie afectată negativ calitatea strugurilor;
- ❖ fertilizare – se va face cu produse de natură organică sau prin fertilizare chimică în limita menținerii unui nivel optim de nutrienți pentru plantația în cauza ținându-se cont de rezerva din sol.

## **IX. PRINCIPALELE ELEMENTE ALE VINIFICAȚIEI**

### **A. TEHNOLOGIA DE VINIFICAȚIE A VINURILOR ROȘII**

Înainte de zdrobirea și dezciorchinarea strugurilor se face o sulfitare a strugurilor, dozele urmând a fi stabilite după caz. Ulterior, fazele procesului de vinificație rezidă în: dezciorchinarea și zdrobirea strugurilor, macerarea/fermentarea pe boștina în roto vinificatoare sau în autovinificatoare cu adaos de enzime pectolitice de extracție, urmată de scurgerea mustului răvac și fermentarea acestora în recipiente de stocare până la obținerea produselor vinicole dorite. Ulterior se face presarea mustuielii în vederea obținerii vinurilor de presa. Acestea se evaluează fizico-chimic și organoleptic în vederea alegerii destinației de producție pentru fiecare vin de presa astfel obținut.

Pentru obținerea vinurilor roșii seci vinul se menține pe depozitul de drojdie fără sulfitare, până la declansarea și finalizarea fermentației malolactice. Ulterior se face separarea prin pritoc, asigurând protecția cu anhidridă sulfuroasă .

În cazul obținerii vinurilor roșii cu rest de zahăr, se va trage vinul de pe depozitul de drojdie, se va asigura sistarea fermentației alcoolice prin orice procedeu permis, obținând astfel restul de zahăr necesar pentru tipul de vin dorit. Restul fazelor de vinificație sunt similare cu cele descrise pentru vinurile roșii seci.

**B. TEHNOLOGIA DE VINIFICAȚIE A VINURILOR ROȘII** – Se aplică aceeași tehnologie de mai sus, cu mențiunea că se scurtează perioada de macerație, în funcție de intensitatea colorantă urmărită pentru produsul vinicol respectiv.

### **C. TEHNOLOGIA DE VINIFICAȚIE A VINURILOR ALBE**

După descarcarea strugurilor în buncar se face o sulfitare a strugurilor, dozele urmând a fi stabilite după caz. Ulterior, fazele procesului de vinificație rezidă în: dezciorchinarea și zdrobirea strugurilor, separarea mustului răvac de mustul de presă , urmată de deburbarea și stocarea acestora în recipientii de fermentare.

La vinurile albe seci se menține vinul în contact cu depozitul de drojdie pentru a se realiza autoliza drojdiilor, urmată de efectuarea pritocului și de administrarea de anhidridă sulfuroasă în vederea realizării protecției vinului.

La vinurile albe cu rest de zahăr se va trage vinul de pe depozitul de drojdie, se va asigura sistarea fermentației alcoolice prin orice procedeu admis, obținând astfel restul de zahăr necesar pentru tipul de vin dorit.

Ulterior, atât pentru vinurile seci cât și pentru cele cu rest de zahăr, se efectuează după caz, clarificarea vinurilor rezultate și separarea acestora de depozitul astfel format.

Pentru obținerea vinurilor aromate și semiaromate se face macerație pe boștina, cu adaos de enzime pectolitice pentru extragerea aromelor.

Pentru toate categoriile de produse vinicole cu indicația geografică “Dealurile Vrancei”, se are în vedere monitorizarea următorilor parametri:

- respectarea coroborată a prevederilor legale în vigoare cu privire la limitele parametrilor fizico-chimici ai produselor vinicole;
- temperatura de fermentație;
- bunul mers al fermentației alcoolice și după caz al fermentației malolactice;
- igiena utilajelor și a spațiilor de depozitare precum și a centrelor de vinificație;

Depozitarea produselor vinicole este permisă în orice tip de recipient care întrunește condițiile de igienă și siguranță alimentară.

Este admisă maturarea produselor vinicole în recipiente din lemn de stejar (budane, butoaie, barique-uri), precum și administrarea de chips-uri de stejar în vederea extragerii de tanini.

Tratamentele, corecțiile de compoziție ale musturilor și vinurilor, precum și restul practicilor se fac cu respectarea prevederilor legale în vigoare, iară acolo unde legea nu distinge se fac prin tehnici și metode tradiționale fără ca prin aceasta să se aducă atingere prevederilor legale.

## **X. PRINCIPALELE CARACTERISTICI FIZICO-CHIMICE ȘI ORGANOLEPTICE ALE PRODUSELOR VINICOLE CE POARTĂ INDICAȚIA GEOGRAFICĂ “ DEALURILE VRANCEI “**

### **A. CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE**

- a) **Examinarea vizuală:** după caz, se pot urmări următoarele elemente: limpiditatea, fluiditatea, meniscul, degajarea CO<sub>2</sub>, spumarea, perlarea, culoarea, defectele \_
- b) **Aprecierea olfactivă directă și retronazală:** după caz, se pot urmări următoarele elemente: aroma, buchet, intensitate, persistenta, defecte de miros;
- c) **Senzația gustativă:** după caz, se pot urmări următoarele elemente: intensitate, persistență, savoare, astringență, catifelare, corpolență, extractivitate, onctuozitate defecte;

Comisia de Degustare, după caz, va stabili care dintre aspectele menționate anterior sunt analizate ca fiind relevante pentru produsul vinicol supus analizei în vederea obținerii Certificatului de Comercializare pentru produse vinicole cu Indicația Geografică “ Dealurile Vrancei”.

Rezultatele analizei organoleptice se vor consemna de către Comisia de Degustare în Fișa de Degustare și ulterior într-un Proces Verbal centralizator în care se vor înscrie datele de identificare ale produsului, numele producătorului/îmbuteliiatorului și mențiunea “ADMIS” sau “RESPINS” după caz.

Descrierea succintă a soiurilor așa cum este realizată în Anexa la Caietul de Sarcini, nu reprezintă un etalon de măsurare a caracteristicilor vinurilor. Numărul membrilor și componența nominală a comisiei de degustare este stabilită de către conducerea Asociației de Producători reprezentative din arealul geografic al indicației geografice.

### **B. PARAMETRII FIZICO- CHIMICI ȘI ORGANOLEPTICI**

Parametrii fizico-chimici ce se vor urmări cu prioritate de către Comisia de Degustare, sunt: extractul sec nereducător, aciditatea volatilă, conținutul de dioxid de sulf total, conținutul de zaharuri și încadrarea vinului în tipul de vin descris prin etichetare.

Parametrii fizico-chimici ce nu au fost enumerați anterior trebuie să respecte limitele descrise în legislația în vigoare în materie, răspunderea pentru eventualele neconformități fiind în sarcina producătorului.

### **C. ALTE ASPECTE**

La cererea scrisă a producătorilor, pentru a fi puse în consum direct, vinurile cu Indicația Geografică “Dealurile Vrancei”, vor fi analizate pe loturi, atât d.p.d.v. organoleptic cât și fizico-chimic, de către Comisia de Degustare.

Pentru Vinurile cu Indicația Geografică “ Dealurile Vrancei”, dat fiind numărul mare de producători viti-vinicoli, Comisia de Degustare este formată din 5(cinci) membri, astfel:

- un reprezentant al O.N.V.P.V.
- un reprezentant al A.D.A.R
- trei reprezentanți ai producătorilor din arealul delimitat al indicației geografice.

Criteriile de selecție pentru reprezentanții producătorilor și regulile de evaluare ale produselor, se vor stabili de către Asociația de Producători.

Pentru fiecare vin degustat se va redacta o fișă de degustare și la final pentru toate probele se va întocmi un proces verbal de degustare în care se vor înscrie doar concluziile: ADMIS sau RESPINS. Pentru vinurile respinse se vor indica succint motivele.

Eventualele contestații, se vor remite spre soluționare la Comisia de Soluționarea a Contestațiilor din cadrul O.N.V.P.V.

Vinurile admise ca urmare a procedurii de degustare, vor primi Certificatul de atestare a dreptului de comercializare, ce va fi eliberat la cererea producătorului de către O.N.V.P.V. Vinurile care au fost declarate respinse, ca urmare a degustării, nu sunt îndreptățite să poarte denumirea indicației geografice respective și pot fi utilizate în alte cupaje sau pot fi puse în consum în alte categorii de vinuri sau după caz pot fi destinate distilării, fabricării oțetului sau în alte destinații industriale.

## XI. PRINCIPALELE CONDIȚII DE COMERCIALIZARE ȘI ETICHETARE

Produsele vinicole ce poartă indicația geografică “ DEALURILE VRANCEI” trebuie să respecte următoarele condiții:

- ❖ **Îmbutelierea** produselor vinicole se va face în orice recipient utilizat în acest scop pe piața Comunității Europene. Capacitatea nominală a acestor recipiente este de maxim 60 de litri. Operațiunea de îmbuteliere se va realiza în cadrul secțiilor de îmbuteliere autorizate de M.A.D.R..
- ❖ **Este admisă vânzarea în vrac** a produselor vinicole cu indicația geografică “ Dealurile Vrancei”, astfel:

1. pentru comercializarea strugurilor, producătorul va elibera la fiecare transport o filă din Carnetul de Viticultor;
2. pentru comercializarea produselor vinicole producătorul va completa documentele de însoțire ale mărfii așa cum sunt acestea stipulate în legislația în vigoare în materie la data livrării produsului.
3. Produsele vinicole comercializate în vrac, vor putea fi la rândul lor comercializate mai departe în vrac sau îmbuteliate, dar pentru ca acestea să poarte în continuare indicația geografică “ Dealurile Vrancei”, este necesar ca Asociația de Producători din care provine vinul să-și dea în scris acordul de utilizare. Acest acord se poate da numai în baza unui document scris prin care părțile convin la respectarea unor condiții de calitate care să nu prejudicieze imaginea produselor ce poartă denumirea indicației geografice.

- ❖ **Analizele de laborator** – pentru evaluarea parametrilor fizico-chimici ai produselor vinicole ce poartă această indicație geografică, analizele se vor efectua de către laboratoarele autorizate de către M.A.D.R. și/sau de către cele Certificate RENAR pentru aceste tipuri de determinări. Rezultatul acestor analize se va consemna în Buletine de Analiză, emise pentru fiecare lot de produse. Produsele se vor pune în consum direct însoțite de buletin de analiză și Declarație de Conformitate.

**Determinările fizico-chimice obligatorii** pentru probele de vin cu indicația geografică Dealurile Vrancei sunt:

- tăria alcoolică totală și tăria alcoolică dobandită
- zaharuri totale
- aciditate volatila și aciditate totală
- dioxid de sulf total

- ❖ **Etichetarea**

Toate produsele vinicole îmbuteliate, ce poartă această indicație geografică, trebuie să respecte prevederile legislației în vigoare în materie, în speța să utilizeze toate elementele/mențiunile obligatorii în etichetare – acestea trebuie să fie iterate în același câmp vizual; elementele/mențiunile facultative, pot fi utilizate funcție de decizia îmbutelietorului/producătorului.

Prin etichetare se înțelege ansamblul tuturor mențiunilor/desenelor ce se utilizează pentru distinctivitatea produsului, indiferent de modalitatea și locul în care acestea apar pe produs.

Pentru identificarea produselor vinicole cu Indicația Geografică “ Dealurile Vrancei”, este admisă utilizarea marilor comerciale.

Utilizarea unei mărci comerciale înregistrate anterior datei la care s-a realizat protejarea unei indicații geografice, chiar dacă marca comercială este în totalitate sau în parte omonimă cu denumirea indicației geografice ce a fost protejată ulterior.

Aceeași regulă se aplică și în situația în care denumirea mărcilor comerciale înregistrate este omonimă în totalitate sau în parte cu denumirea unui soi de viță de vie pentru vinificație.

Marca comercială înregistrată care a fost consacrată prin utilizare cu o vechime a înregistrării mai amre de 10 ani, poate fi folosită și reînnoită în continuare fără a aduce atingere mențiunii tradiționale – denumirea soiului sau a indicației geografice

#### ❖ **Utilizarea lemnului de stejar în obținerea produselor vinicole**

Pentru a transmite anumiți constituienți, este admisă utilizarea bucăților de stejar în procesarea produselor vinicole sub condiția ca lemnul astfel utilizat să provină exclusiv din speciile *Quercus*.

Acestea sunt fie lăsate în stare naturală, fie încălzite la o temperatură calificată ca scăzută, medie sau înaltă, dar nu trebuie să fi fost supuse unei combustii, inclusiv la suprafață, nu trebuie să fie carbonizate sau friabile la atingere. Nu trebuie să fi fost supuse unor tratamente chimice, enzimatic sau fizice, altele decât încălzirea. Nu trebuie să li se adauge nici un produs destinat intensificării aromei lor naturale sau a compusilor fenolici extractibili.

Bucățile de stejar utilizate în procesarea produselor vinicole pot fi sub forma de praf sau bucăți cu dimensiuni diferite, dimensiunea acestora precum și metoda utilizată sau fazele de proces în care se face utilizarea sunt la latitudinea exclusivă a producătorului.

Este permisă și învechirea vinurilor prin depozitarea acestora în recipiente din stejar, dimensiunea recipientilor și timpul de depozitare în vederea obținerii caracteristicilor dorite pentru produsul vinicol final, fiind strict de competența producătorului.

### **XIII. CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAȚIILOR PRODUSULUI**

Autoritatea desemnată pentru controlul și gestiunea Indicației Geografice DEALURILE VRANCEI este **Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (ONVPV)**, prin Inspectoratul Teritorial al acesteia. Controlul anual al vinului, efectuat de către O.N.V.P.V. constă în:

a) examinarea analitică a vinurilor, care constă în verificarea buletinului de analiză și care să conțină cel puțin următorii parametri:

- tăria alcoolică totală și dobândită, exprimate în % vol. alcool;
- zaharuri totale, exprimate ca fructoză și glucoză;
- aciditate totală, exprimată în g/l acid tartric;
- aciditate volatilă, exprimată în g/l acid acetic;
- dioxid de sulf total, exprimată în mg/l.

b) examinarea organoleptică, ce constă în verificarea caracteristicilor senzoriale (aspect, culoare, gust, miros)

c) verificarea condițiilor prevăzute în caietul de sarcini

O.N.V.P.V. realizează la cererea producătorilor, următoarele:

a).Inspectarea plantațiilor de vie și emiterea Autorizațiilor pentru plantațiile producătoare de struguri IG;

b). Controlul vinurilor supuse certificării prin participarea la Comisiile de Degustare a reprezentantului acestei instituții, și emiterea Certificatelor de Comercializare a produselor vinicole ce poartă Indicația Geografică DEALURILE VRANCEI;

c). Aprobă efectuarea unor faze ale procesului tehnologic în afara arealului în cazurile speciale;

d). Verifică după data punerii lor în consum produsele purtătoare ale indicației geografice și după caz, poate efectua declasarea acestora astfel:

- produsul a suferit față de momentul acordării certificării, depreciere pe durata depozitării, transportului sau a păstrării acestuia în locațiile de vânzare, caz în care produsele depisatate sunt

restrase de la comercializare și declasate în alte categorii de vin sau pentru utilizarea acestora la obținerea altor produse viti-vinicole, fără ca prin aceasta însă produsul să fie considerat impropriu consumului uman direct;

- produsul nu corespunde caracteristicilor fizico-chimice și organoleptice pentru consum direct ca urmare a unor practici și tratamente interzise sau ale căror limite se abat de la limitele stabilite de lege, caz în care produsele sunt declasate, putând fi utilizate doar la producerea distilatelor de vin sau a oțetului;

e). Eliberează la cererea producătorului însemnele de certificare pentru produsele viti-vinicole ce poartă Indicația Geografică DEALURILE VRANCEI în limita cantităților pentru care a acordat certificarea.

În scopul verificării calitatii produselor vitivinicole ce poartă Indicația Geografică DEALURILE VRANCEI, autoritatea de control (ONVPV) verifică:

- Conformitatea produsului destinat consumului uman în raport de specificațiile descrise în prezentul caiet de sarcini, fapt pentru care poate preleva mostre de produs îmbuteliat atât din depozitele de produse finite ale îmbuteliatorului cât și din rafturile comercianților;

- Controalele autorității se realizează, pe baza unui plan elaborat de către autoritatea competentă și care a fost adus la cunoștința operatorilor;

#### *Modificări ale specificațiilor produsului*

Orice solicitant îndreptățit conf. Art. 37 din Reg. UE nr. 479/2008, poate solicita aprobarea unei modificări a specificațiilor produsului pentru Indicația Geografică DEALURILE VRANCEI, în special pentru a ține cont de evoluția cunoștințelor științifice și tehnice sau pentru a redefini aria geografică dar și de ori de câte ori consideră că modificările solicitate sunt relevante pentru o corectă gestionare a potențialului viti-vinicol.

Modificările efectuate asupra caietului de sarcini devin opozabile de plin drept producătorilor și autorităților statului cu atribuții de control în domeniu în termen de 30 de zile calendaristice de la data notificării acestora în scris către O.N.V.P.V., fără a mai fi necesară îndeplinirea altor formalități de către solicitant.

#### **XIV – DECLASAREA PRODUSELOR VINICOLE CE POARTĂ INDICAȚIA GEOGRAFICĂ DEALURILE VRANCEI**

Producătorul poate face declasarea produselor vinicole ce poartă Indicația Geografică DEALURILE VRANCEI, în orice fază a procesului de producție.

O.N.V.P.V. poate ca urmare a controalelor efectuate pe piață să procedeze la declasarea produselor vinicole ce poartă Indicația Geografică DEALURILE VRANCEI, după data punerii lor în consum, în situațiile descrise mai sus la Cap.XIII pct.d. În această situație, autoritatea este obligată să comunice în scris producătorului/îmbuteliatorului, observațiile cu privire la mostrele de produs prelevate și în cazul în care acestea nu sunt contestate sau în cazul finalizării contestației în favoarea O.N.V.P.V. poate emite decizia de declasare pentru vinurile din lotul de îmbuteliere respectiv, în limita cantităților depreciate, fără însă ca această decizie să afecteze lotul de vin existent în crama – cel din care s-a efectuat îmbutelierea – excepție situația în care se dovedește că acel lot prezintă în sine deprecieri care nu îndreptățesc produsul la purtarea denumirii de origine, caz în care vinul va fi declasat după caz în alte categorii de vin ori în materie primă pentru alte destinații industriale.

Declasarea vinurilor se poate face în temeiul următoarelor considerente rezultate ca urmare a controlului:

- Vinul a suferit alterări calitative;

- Vinul a fost supus unor practici și/sau tratamente neautorizate pentru această categorie de produs;

## ANEXA

### Caracteristici organoleptice

**Fetească albă** – vinuri albe, fine, neutrale din punct de vedere aromatic, pot dezvolta prin fermentarea la temperaturi scăzute arome de fermentație care îi conferă o savoare remarcabilă

**Fetească regală** – este un vin alb, sprintar și odihnitor cu o aromă delicată de mere și cu note florale

**Galbenă de Odobesti** – vin obținut din soi autohton, din care se obține un vin alb cu aromă delicată, un vin cu potențial alcoolic redus, un vin prietenos

**Tămâioasa românească** – soi din care se obțin în mod special vinuri dulci; un vin care poate rivaliza cu vinurile de Sauternes, cu o bogăție aromatică a acestuia este incredibilă atât în primii ani de viață când dominantă este aroma trandafirilor de dulceață dar și după o perioadă de învechire când aroma se îmbogățește cu nuanțe de mosc, de stafide, de miere de albine și condimente;

**Șarba** – vin aromat, în care regăsim note citrice și ierbale ce-i conferă vioiciunea și prospețimea unuia dintre părinți Riesling și delicatețea aromelor florale trandafir, busuioc, moștenite de la al doilea părinte Tămâioasa românească

**Frâncușa** – vinuri cu tării ponderate și caracter neutral, curate și simple

**Crâmpoșia** – un soi care abia în ultimii ani, se ridică la înălțimea promisiunilor pe care acesta varietate le face, cu o culoare alb-gălbuie, cu nuanțe verzui ci o cu aromă discretă de fructe proaspete

**Riesling** – funcție de factorii ce influențează calitatea vinului, se obțin toate tipurile de vin (seci, demiseci, demidulci și dulci), iar paleta aromatică este incredibilă, deși în esență acesta este considerat a fi neutral din punct de vedere gustativ.

**Sauvignon** – Vinurile obținute din acest soi sunt în genere seci, cu aciditate medie sau ridicată și cu o pronunțată amprentă de prospețime. Varietate semiaromată, paletă aromatică vastă începând de la pronunțate nuanțe ierbale până la arome dulcege de fructe tropicale; aroma cea mai frecventă este cea a florilor de viță de vie.

**Chardonnay** –vinul rezultat îmbracă nuanțe aromatice diferite de la vinuri clare, neutrale, sau vinuri cu aromă de unt mergând până la obținerea unor arome tropicale. Datorită acidității sale vinul este o materie primă de foarte bună calitate pentru producerea spumantelor.

**Fetească neagră** – vinul este obținut din soi autohton, cunoscut și sub alte denumiri: Păsărească Neagră și Schwartze Madchentraube. Vinificarea în sec accentuează caracterul sobru și forța soiului în timp ce vinificarea în demisec și demidulce accentuează aroma specifică soiului – aroma prunelor uscate la soare. O culoare absolut particulară a vinului tânăr roșu violet

**Băbească neagră** – vinul obținut dintr-un străvechi soi de struguri românesc, specific Podgoriilor din Moldova. Vinurile obținute sunt în general vinuri cu un potențial alcoolic de 10-11% vol

**Cabernet Sauvignon** – supranumit și “ Regele vinurilor roșii”, vinul obținut este un vin care se pretează la maturare și învechire, dezvoltând astfel potențialul aromatic inițial de la nuanțe de vegetație forestieră, sălbatică trecând apoi prin arome de ardei verde și continuând cu cele de struguri supramaturați și coacăze negre

**Merlot** – Vinurile se remarcă prin corpolență medie și nuanțe aromatice dominante de zmeură, prune și coacăze. Datorită calităților sale acesta este soiul favorit pentru cupajarea cu altor soiuri de struguri negri în special cu soiul Cabernet Sauvignon.

**Pinot Noir** – vinificația sa este pretențioasă, iar aromele vinului sunt schimbătoare: Când este tânăr, oferă simple caracteristici de cireșe, prune și căpșuni (fructe roșii, coapte). Pe măsură ce devine mai matur, caracteristicile sale devin mai complexe, incluzând stafide, fân, tutun, piele, ciuperci sau piper negru. Culoarea sa este de un roșu-marونیu plăcut și transparent