

## **CAIET DE SARCINI**

### **pentru producerea și comercializarea vinului cu denumire de origine controlată ”BANAT ”**

#### **I. DEFINIȚIE**

Denumirea de origine controlată „BANAT” se atribuie vinurilor obținute din struguri produși în arealul delimitat pentru această denumire, cu condiția respectării tuturor prevederilor din prezentul caiet de sarcini.

#### **II. LEGĂTURA CU MEDIUL GEOGRAFIC**

Calitatea și caracteristicile vinurilor produse în arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată “BANAT” se datorează în mod esențial mediului geografic, cu factorii săi naturali și umani.

Factorul natural caracteristic este zona colinară a Banatului, dealurile puțin înalte ale munților Dognecei. Aici sunt soluri scheletice, brune podzolite erodate pe pietrișuri, rendzine levigate și regosoluri rendzinice, bogate în fier și microelemente. Plantațiile viticole beneficiază de expoziție sudică, sud-vestică sau sud-estică, majoritatea plantațiilor fiind situate pe platouri.

Date ecoclimatice: temperatura medie anuală 9,8 °C, suma precipitațiilor anuale 518 mm, suma temperaturilor active 3.168 °C, suma orelor de insolație 1485 și suma precipitațiilor active 305 mm. Aptitudinea oenoclimatică a regiunii viticole (indicele termohelioidric cuprins între 4.500 – 5.100) în care se încadrează arealul delimitat pentru D.O.C. „BANAT” cu 4.598, este pregnant favorabilă pentru producerea vinurilor roșii de înaltă calitate.

Cantitatea de pigmenți antocianici acumulați în struguri este mai mare pe platou, decât pe amplasamentul de la baza pantei. Conținutul de antociani poate ajunge la 1.452 mg/kg struguri, la Cabernet Sauvignon. Sporul de zaharuri este mai mare cu 8 % pe platou decât pe amplasamentele joase. Vinurile obținute pe solurile scheletice, feruginoase, au o culoare roșie strălucitoare și sunt foarte extractive.

#### **III. DELIMITAREA TERITORIALĂ PENTRU PRODUCEREA VINULUI CU D.O.C. „BANAT”**

1. Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată “BANAT”, poate cuprinde trei subdenumiri și se întinde pe teritoriul județelor Caraș Severin și Timiș, astfel:

1.1. Subdenumirea “MOLDOVA NOUĂ”:

Județul Caraș Severin:

- Orașul Moldova Nouă, localitățile Moldova Nouă, Moldova Veche, Măcești
- Comuna Pojejena, satele Pojejena, Radimna, Belobreșca
- Comuna Socol, satele Socol, Câmpia, Zlatița

### 1.2. Subdenumirea "DEALURILE TIROLULUI":

Județul Caraș Severin:

- Comuna Berzovia, satele Berzovia, Fizeș
- Comuna Doclin, satele Doclin, Tirol

Județul Timiș:

- Comuna Jamu Mare, satul Jamu Mare

### 1.3. Subdenumirea "SILAGIU":

Județul Timiș:

- Oraș Buziaș, localitățile Buziaș, Silagiu, Bacova.

2. Denumirea de origine controlată "BANAT" poate fi completată, în funcție de interesul producătorilor, cu una din următoarele denumiri de plai viticol: *MĂCEȘTI; POJEJENA; RADIMNA; DOCLIN; FIZEȘ; DEALUL SILAGIULUI; JAMU MARE.*

## IV. SOIURILE DE STRUGURI

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obținerea vinurilor D.O.C. „BANAT” sunt următoarele:

- **soiuri albe:** Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Fetească regală, Fetească albă, Riesling italian, Riesling de Rhin, Majarcă, Chardonnay, Sortiment alb (care provine în diferite asamblări, din soiurile albe menționate)
- **soiuri roșii:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Fetească neagră, Burgund mare, Cadarcă, Syrah, Novac, Sortiment roșu (care provine în diferite asamblări, din soiurile roșii menționate).

## V. PRODUCȚIA DE STRUGURI (q/ha)

- Maxim 80 q/ha la soiurile: Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D.
  - Maxim 100 q/ha la soiurile: Merlot, Riesling italian, Riesling de Rhin, Fetească albă, Majarcă, Burgund mare, Cadarcă, Syrah, Novac, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D.
  - Maxim 120 q/ha la soiul: Fetească regală, dacă va purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D.
- și
- Maxim 70 q/ha la soiurile: Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.T.
  - Maxim 80 q/ha la soiurile: Fetească albă, Merlot, Cadarcă, Syrah, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.T.

## VI. RANDAMENTUL ÎN VIN (hl/ha)

- Maxim 52 hl/ha la soiurile: Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D.
- Maxim 65 hl/ha la soiurile: Merlot, Riesling italian, Riesling de Rhin, Fetească albă, Majarcă, Burgund mare, Cadarcă, Syrah, Novac, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D.
- maxim 78 hl/ha la soiurile: Fetească regală, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D.

și

- Maxim 46 hl/ha la soiurile: Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.T.
- maxim 52 hl/ha la soiurile: Fetească albă, Merlot, Cadarcă, Syrah, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.T.

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

Strugurii destinați producerii vinului materie primă pentru vinul cu denumire de origine “BANAT” trebuie să fie sănătoși, cu boabele nezdorbite. Strugurii trebuie să fie introduși cât mai urgent în procesul de fabricație.

Conținutul de zahăr la recoltare trebuie să fie de minim:

- 187 g/l la soiurile Fetească regală, Riesling italian, Riesling de Rhin, Majarcă, Burgund mare, Cadarcă, Novac, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D.
- 204 g/l la soiurile: Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Fetească albă, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Fetească neagră, Syrah, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D.
- 220 g/l la soiurile albe și 213 g/l la soiurile roșii, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.T.

## **VIII. CARACTERISTICI SI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTATIILOR**

Plantațiile din care se obțin vinurile cu D.O.C. trebuie să aibă o puritate de soi de cel puțin 80%. Butucii-impurități din aceste plantații vor face parte numai din soiuri aparținând speciei *Vitis vinifera*, iar strugurii acestor soiuri se vor separa la cules de cei ai soiului ce stă la baza producerii vinului pentru care se acordă denumirea de origine.

Verificarea condiției de puritate de soi a materiei prime se face cu ocazia recepționării strugurilor la cramă.

- puritatea de soi a strugurilor va fi de 100% pentru producerea de vinuri care se valorifică cu denumire de soi;

- o stare bună de sănătate - proporția boabelor avariate nu poate fi mai mare de 10%,

- densitatea plantatiei : minim 3.000 plante / ha,

- irigarea: admisă numai în anii secetoși cu notificarea O.N.V.P.V., atunci când conținutul apei în sol pe adâncimea de 100 cm scade la 50 % din IUA, prin folosirea unor norme moderate de udare (400-600 mc/ha).

- recoltarea în verde - reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă când producția potențială depășește limitele maxime admise prin caietul de sarcini.

Fertilizarea se va realiza prin aplicare de îngrășăminte organice o dată la 4-5 ani, precum și prin administrarea de îngrășăminte chimice în doze moderate (fertilizarea cu azot în doză de maximum 75 hg/ha).

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 mușegai, se recomandă aplicarea desfrunzitului parțial în zona strugurilor la butucii cu masă foliară bogată.

În plantațiile din arealul D.O.C. “BANAT”, producătorii au obligația de a asigura conservarea amenajărilor pedo- și hidroameliorative existente pe suprafețele pe care le dețin.

În acest scop ei trebuie să asigure întreținerea taluzurilor pe terenurile terasate, curățarea și repararea canalelor de dirijare a apelor pe versanți, conservarea căilor de acces, a drumurilor de exploatare și a zonelor de întoarcere.

## IX. PRACTICILE OENOLOGICE ADMISE

Arealul delimitat pentru D.O.C. „BANAT” se încadrează în zona viticolă C I.

Tăria alcoolică naturală minimă este 11% vol. alc.

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

Strugurii provin în proporție de 100% din arealul delimitat.

Practicile și tratamentele oenologice se efectuează conform legislației în vigoare.

a) *Utilizarea bucăților din lemn de stejar*

Bucățile de lemn de stejar se utilizează la fabricarea vinurilor și pentru a transmite vinului anumiți constituenți care provin din lemnul de stejar. Bucățile de lemn trebuie să provină exclusiv din speciile *Quercus*.

Dimensiunile particulelor de lemn trebuie să fie de așa natură încât cel puțin 95 % din greutate să fie reținute de o sită cu ochiuri de 2 mm (sau 9 ochiuri).

b) *Îmbogățirea* se face conform legislației în vigoare.

c) *Îndulcirea* este autorizată numai în stadiul de producție.

d) *Cupajarea* se poate face doar între categorii diferite de vinuri sau musturi, cu condiția ca acestea să corespundă normelor pentru categoria în care se află.

e) *Acidificare și dezacidificare*

Strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, vinul nou aflat încă în fermentație și vinul pot face obiectul unei acidificări sau al unei dezacidificări.

Acidificarea 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 acidificarea vinurilor se poate face doar până la limita maximă de 2,5 g/l, exprimată în acid tartric, sau 33,3 miliechivalenți pe litru.

Dezacidificarea 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 dezacidificări parțiale.

Acidifierea și dezacidifierea aceluiași produs se exclud reciproc.

f) *Procedurile privind acidificarea și dezacidificarea se fac în conformitate cu legislația în vigoare.*

g) *Limite pentru utilizarea anumitor substanțe :*

- bioxid de carbon utilizat pentru vin cu D.O.C. „BANAT” să nu depășească 2 g/l în vinul astfel tratat.

- acidul citric utilizat pentru vin cu D.O.C. „BANAT” să nu depășească 1 g/l în vinul astfel tratat

- acid metatartric utilizat pentru vin cu D.O.C. „BANAT” să nu depășească 100 mg/l..

## X. TEHNOLOGIA DE OBȚINERE A VINURILOR CU D.O.C. „BANAT”

*Culesul strugurilor* se efectuează la maturitatea tehnologică, dictată de tipul de vin care se dorește a fi obținut, în funcție de conținutul de zaharuri din struguri la recoltare, determinat prin urmărirea mersului coacerii.

*Transportul strugurilor* trebuie să se facă în vase adecvate, pentru a evita scurgerea mustului ravac.

*Prelucrarea strugurilor* trebuie să se facă evitând pe cât posibil macerarea timpurie.

*Desciorchinatul parțial* este obligatoriu. Simultan cu acesta se face și *zdrobirea parțială* a strugurilor. Zdrobitul strugurilor trebuie să favorizeze eliberarea sucului și componentelor din pulpă și pieleașă utile în timpul fermentației, fără a determina strivirea sau fărâmițarea ciorchinilor și semințelor.

*Scurgerea mustului ravac* se face pe cale gravitațională. Acolo unde se folosesc scurgătoare dinamice, șnecul trebuie să aibă diametru mare și turație mică.

*Presarea boștinei* se va face numai cu prese pneumatice discontinue. Se interzice folosirea preselor continue la prelucrarea strugurilor destinați obținerii de vinuri cu D.O.C. „BANAT”.

*Sulfizarea* se va face asupra strugurilor, mustuielii sau mustului.

*Asamblarea* se face numai între mustul ravac și cel de la presarea I.

*Limpezirea* vinurilor albe este necesară și recomandată.

*Adaosul de levuri* sub formă de maia sau la levuri liofilizate va asigura o populație viabilă de levuri specializate.

*Supravegherea și conducerea fermentației* se va realiza prin controlul permanent al temperaturii. La vinurile cu rest de zahăr, sistarea fermentație alcoolice se face înainte ca zahărul să fie complet metabolizat, când tăria alcoolică a vinului este cu 0,5-1 % vol. mai mică decât cea proiectată. Vinurile roșii se trag de pe depozitul de drojdii imediat după terminarea fermentației alcoolice. Fermentarea malolactică la vinurile roșii este obligatorie.

*Operațiunile de depozitare, îngrijire și condiționare* a vinurilor se vor face evitându-se contactul cu aerul și stocarea la temperaturi mai mari de 14 °C.

*Maturarea vinului* se va face în decurs de 6-12 luni, în funcție de capacitatea butoaielor, natura biologică a soiului din care provine, tipul de vin, direcția de comercializare. Această verigă poate avea loc în baricuri. Maturarea la baric este obligatorie pentru vinurile roșii cu D.O.C. „BANAT”. Învechirea la sticlă minim 6 luni este recomandată pentru vinurile roșii.

*Tratamentele de cleire albastră* (demetalizarea) sunt necesare când conținutul în fier este mai mare de 6 mg/l. Stabilizarea tartrică este obligatorie.

## **XI. CARACTERISTICILE ANALITICE ȘI ORGANOLEPTICE ALE VINURILOR D.O.C. “BANAT” LA PUNEREA LOR ÎN CONSUM**

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

Vinurile cu D.O.C. “BANAT” trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție :

- *tărie alcoolică dobândită*: minim 11 % în volume
- *aciditate totală* (acid tartric): minim 5,5 g/l la soiurile albe și minim 4,5 g/l la soiurile roșii
- *aciditate volatilă* (acid acetic):
  - \* 18 miliechivalenți pe litru sau 1,08 g/l, pentru vinurile albe și roze;
  - \* 20 miliechivalenți pe litru sau 1,2 g/l, pentru vinurile roșii;
  - \* 25, respectiv 30 miliechivalenți pe litru, în funcție de utilizarea mențiunilor tradiționale
- *extract sec nereducător*: minim 17 g/l
- *dioxid de sulf total*, maxim :
  - \* 150 mg/l pentru vinuri roșii seci;
  - \* 200 mg/l pentru vinuri albe și roze seci;
  - \* 200 mg/l pentru vinuri roșii, al căror conținut în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/l;
  - \* 250 mg/l pentru vinuri albe și roze, al căror conținut în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/l
- *dioxid de sulf liber* : 10-60 mg/l, în funcție de tipul de vin, astfel :
  - la vinurile roșii seci, 10-20 mg/l
  - la vinurile albe și roze seci, 20-30 mg/l
  - la vinurile cu rest de zaharuri, 50-60 mg/l (la care suma glucoză + fructoză este egala sau mai mare de 5 g/l)
- *sulfatii*, exprimați în sulfat de potasiu, maximum 1 g/l, cu următoarele excepții:
  - \* maxim 1,5 g/l pentru vinurile cu învechire de cel puțin 2 ani în vase,
  - \* maxim 2 g/l pentru vinurile obținute prin adaos de must concentrat.
- *sodiul*, maximum 60 mg/l, limită care poate fi depășită pentru vinurile obținute din plantații amplasate pe soluri sărăturoase;

- *diglucozidul malvidinei*, maximum 15 mg/l pentru vinurile roșii obținute din struguri proveniți din soiuri nobile.

## **b) Caracteristici organoleptice :**

### **1. Muscat Ottonel:**

\* *Aspect:* limpede, echilibrat

\* *Culoare:* galben-pai sau galben intens, în funcție de calitatea strugurilor la recoltare, fără urme de oxidare

\* *Miros:* aroma tipică de muscat, care evoluează prin învechire de scurtă durată într-un buchet foarte complex, prin fin și delicat.

\* *Gust:* tipic de muscat, fin, delicat, plin, armonios, cu o plăcută rotunjime și nuanță de catifelare

### **2. Sauvignon:**

\* *Aspect:* limpede, plăcut

\* *Culoare:* galben-canar cu reflexe verzui, strălucitoare, fără urme de oxidare

\* *Miros:* aroma intensă de floare de viță de vie și tei, care este înlocuită în timpul învechirii de scurtă durată cu un buchet foarte complex, care îi accentuează tipicitatea.

\* *Gust:* fructuos, plăcut acid, cu multă prospețime, armonios, prin învechire gustul amintește de pepenele galben

### **3. Pinot gris:**

\* *Aspect:* limpede, plăcut

\* *Culoare:* galben-limoniu, cu reflexe verzui, strălucitoare, fără urme de oxidare

\* *Miros:* aroma de mere vărati proaspăt tăiate, de flori de câmp sau de cireș

\* *Gust:* suplu, gustos, cu nuanță de coajă de pâine de seară, după o ușoară învechire aduce a mere uscate și flori de salcâm, ușor amărui, particular

### **4. Fetească regală:**

\* *Aspect:* limpede, echilibrat

\* *Culoare:* galben-limonie, cu nuanțe verzui, fără urme de oxidare. La maturitatea de consum poate ajunge la galben-auriu.

\* *Miros:* aromă de flori de câmp, discretă, ușor învechit aduce a fân cosit și miere

\* *Gust:* savuros, particular, bine conturat, corpulent, prin învechire ușor eterat, particular

### **5. Fetească albă:**

\* *Aspect:* limpede

\* *Culoare:* galben-pai, cu reflexe verzui, fără urme de oxidare.

\* *Miros:* delicat, tipic

\* *Gust:* armonios, cu o finețe naturală tipică, dacă este suficient de acid

### **6. Riesling varietal (Riesling italian, Riesling de Rhin):**

\* *Aspect:* limpede, echilibrat

\* *Culoare:* galben-pal, cu irizații verzui, strălucitor

\* *Miros:* aromă fină, plăcută, de strugure în pârgă și fructe exotice

\* *Gust:* ușor acidulat, vioi, fructuos, cu personalitate, echilibrat, rotund, cu post-gust plăcut

### **7. Majarcă:**

\* *Aspect:* limpede

\* *Culoare:* galben-auriu

\* *Miros:* fructuos, cu aromă particulară, discretă, nu se pretează la învechire, având vârful de caracter în primul an

\* *Gust:* suficient de acid, cu personalitate, echilibrat

### **8. Chardonnay:**

\* *Aspect:* limpede, plăcut

\* *Culoare:* galben-auriu

- \* *Miros*: aromă de flori de salcâm discretă, cu nuanțe de fân proaspăt cosit, ușor învechit capătă iz de unt proaspăt și miere
- \* *Gust*: plăcut, floral, echilibrat și omogen, cu aciditate catifelată.

### **9. Cabernet Sauvignon:**

- \* *Aspect*: limpede, translucid
- \* *Culoare*: roșu-rubiniu, întunecat, prin învechire devine roșu-cărămiziu
- \* *Miros*: aromă distinctă de stafide negre și afine, prin învechire poate dezvolta nuanțe de violete și aroma puternică de tanin se îmblânzește, aducând a tabac
- \* *Gust*: ierbos, cu astringență impunătoare, după învechire asemănător cireșelor sălbatice și coacăzelor negre ; dacă este maturat în baric, capătă nuanțe discrete de vanilie

### **10. Merlot:**

- \* *Aspect*: limpede, transparent
- \* *Culoare*: roșu-rubiniu, strălucitor, cu nuanțe teracota, după învechire
- \* *Miros*: aromă erbacee, inconfundabilă, de strugure în pârgă
- \* *Gust*: astringența este mai temperată ca la Cabernet Sauvignon, catifelarea este specifică acestui soi ; amintește de cireșe amare ; prin învechire pierde puțin din onctozitate, dar câștigă un buchet atrăgător ; armonios, consistent, lung

### **11. Pinot noir:**

- \* *Aspect*: limpede, transparent
- \* *Culoare*: roșu-marونی, strălucitor
- \* *Miros*: aromă schimbătoare de la cireșe, prune, căpșuni, pe măsura învechirii primește în portofoliu arome de stafide, fân, piper negru, chiar scorțișoară și migdale dulci
- \* *Gust*: fin, catifelat, delicat, complex și prețios ca o mătase lichidă, de consumat la vârful maturității lui, adică între 5 și 8 ani de la recoltarea strugurilor

### **12. Fetească neagră:**

- \* *Aspect*: limpede, translucid
- \* *Culoare*: roșu-granat, intens, clar, strălucitor
- \* *Miros*: aromă complexă, originală, cu notă florală autentică, prin învechire miroase a coacăze negre și prune uscate
- \* *Gust*: bine constituit, plăcut și suficient de corpulent, savuros și atractiv; prin maturare și învechire devine și mai armonios, mai suplu, cu un buchet evident, franc, cu aciditate potrivită.

### **13. Burgund mare:**

- \* *Aspect*: limpede, intens colorat
- \* *Culoare*: roșu-granat, cu nuanțe violacee
- \* *Miros*: aromă de fructe de pădure coapte: coacăze roșii, merișor, mure și afine, după învechire primește savoare discretă de vanilie
- \* *Gust*: echilibrat, consistent, lung, lipsit de agresivitate, taninurile astringente fiind bine echilibrate astfel încât ansamblul încântă printr-o plăcuta catifelare.

### **14. Cadarcă:**

- \* *Aspect*: limpede, slab colorat dacă nu este cules prin mai multe treceri
- \* *Culoare*: roșu-aprins până la roșu-închis
- \* *Miros*: aromă particulară de fruct proaspăt, dezvoltă un buchet complex după 2-3 ani. aromă de fructe de pădure coapte: coacăze roșii, merișor, mure și afine, după învechire primește savoare discretă de vanilie
- \* *Gust*: consistent, plin, catifelat, uneori acid, când există condiții de stafidire se obțin vinuri oxidative cu aromă de cuișoare și cu gust ușor astringent

### **15. Syrah:**

- \* *Aspect*: limpede, transparent
- \* *Culoare*: roșu-aprins
- \* *Miros*: buchet floral, ce amintește de fructele negre de pădure, note fine de condimente, tutun
- \* *Gust*: taninos, consistent, plin, astringent în primii ani

## 16. Novac:

\* *Aspect*: limpede, transparent

\* *Culoare*: roșu-rubiniu intens, cu reflexii violacee, la maturitate cărămiziu

\* *Miros*: buchet de afine, arome picante de cuișoare, ienupăr și piper negru

\* *Gust*: tanin bine integrat, consistent, deși sălbatic, are o aciditate fină.

## XII. CONDIȚIILE DE COMERCIALIZARE

1. Îmbutelierea vinurilor cu denumire de origine controlată "BANAT" se face, în mod obligatoriu, în butelii de sticlă de la 0,25 litri până la 3,0 litri.

Închiderea acestora se face cu dopuri de plută, din derivate de plută, din alte materiale admise în comerțul internațional sau prin închidere filetată asigurată.

În sistemul de ambalare și etichetare, pentru vinurile cu denumire de origine controlată "BANAT" este obligatorie folosirea etichetei principale și a contraetichetei (sau eticheta secundară).

2. În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată "BANAT" se folosesc următoarele **indicații obligatorii**:

- a) vin cu denumire de origine controlată, însoțită de mențiunea tradițională, în funcție de stadiul maturării strugurilor la recoltare : C.M.D. – cules la maturitatea deplină ; C.T. – cules târziu ;
- b) denumirea de origine controlată "BANAT"
- c) tăria alcoolică dobândită, în volume
- d) produs în România
- e) indicarea îmbuteliatorului/producătorului
- f) volumul nominal al produsului conținut de butelie, în mililitri, centilitri, decilitri sau litri
- g) data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării. Data ambalării se înscrie, prin marcare, pe eticheta principală sau pe contraetichetă
- h) mențiunea "conține sulfuri"
- i) numărul R.I.V. (numărul din Registrul Industriilor Viticole)

3. În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată "BANAT" pot fi folosite următoarele **indicații facultative**:

- a) anul de recoltă, cu condiția ca vinul să provină în proporție de cel puțin 85% din anul indicat;
- b) denumirea soiului, dacă vinul a fost obținut din cel puțin 85% soiul respectiv
- c) tipul vinului dat de conținutul său în zaharuri: sec, demisec, demidulce, dulce
- d) alte mențiuni, în conformitate cu legislația în vigoare
- e) mențiuni referitoare la anumite metode de producție
- f) marca de comerț, cu condiția ca ea să nu creeze confuzii cu denumirea de origine controlată;
- g) subdenumirea de origine (MOLDOVA NOUĂ, DEALURILE TIROLULUI, SILAGIU), după caz ;
- h) denumirea plaiului pentru vinurile provenite în exclusivitate din exploatarea indicată;
- i) numele persoanei (persoanelor) fizice și denumirea persoanei juridice care au participat la procesul de elaborare a vinului;
- j) se pot înscrie pe contraetichetă și alte mențiuni care se referă la:
  - istoria vinului sau a firmei producătoare;
  - condiții naturale ale arealului de producere, tehnici de cultură speciale, de cules și de elaborare a vinurilor ;
  - recomandări privind consumarea vinului: temperatură, asociere cu mâncăruri și altele asemenea;



- unele mențiuni suplimentare privind însușirile senzoriale, date analitice, altele decât tăria alcoolică, indicații complementare asupra provenienței, reprezentări grafice.

k) codul de bare al produsului.

4. Indicațiile obligatorii se înscriu în același câmp vizual, pe eticheta principală. Excepție poate face data ambalării sau a numărului lotului și mențiunea « conține sulfiți ». Indicațiile facultative se pot înscrie fie pe eticheta principală, fie pe contraetichetă, fluturași sau buline.

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

### XIII. MENȚIUNI TRADIȚIONALE

Mențiunile tradiționale: *C.M.D. – cules la maturitatea deplină* și *C.T. – cules târziu*, date de conținutul în zaharuri la recoltarea strugurilor, în conformitate cu prevederile prezentului Caiet de sarcini, pot fi utilizate numai pentru descrierea vinurilor cu D.O.C. ”BANAT”.

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată ”BANAT”, maturate minim 6 luni în vase de stejar și învechite în sticla timp de cel puțin 6 luni, se poate utiliza la etichetare mențiunea tradițională *Rezervă*.

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată ”BANAT” maturate minim un an în vase de stejar și învechit în sticlă timp de cel puțin 4 ani, se poate utiliza la etichetare mențiunea tradițională *Vin de vinotecă*.

### XIV. DECLASAREA VINULUI CU DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ „BANAT”

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condițiile de a fi valorificate cu denumirea de origine controlată „BANAT”, sau dacă pierd aceste condiții ele vor fi declassate în alte categorii pe baza unor proceduri elaborate de O.N.V.P.V.

1. Declasarea vinurilor cu 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 cu D.O.C. în alte categorii.

### XV. AUTORITATEA DE CONTROL ȘI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAȚIILOR PRODUSULUI

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

Autoritatea desemnata pentru controlul si gestiunea denumirii de origine controlată „BANAT” este Inspectoratul Teritorial al O.N.V.P.V

Adresa Inspectorat Teritorial: ARAD, Str. Barbu Lautaru, Nr. 47, Bl 31, SC. A, Ap. 1, Cod postal 310078, Tel. 0040 257 254 400, e-mail: banat@onvpv.ro

Autorizarea plantațiilor producătoare de struguri cu D.O.C., controlul vinurilor cu D.O.C., eliberarea Certificatelor de atestare a dreptului de comercializare pentru vinurile obținute în denumirea de origine controlată „BANAT” și declasarea acestora 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, care consta in verificarea buletinului de analiza care sa contina cel putin urmatoorii parametrii:

- tăria alcoolică totală și dobândită;

- zaharuri totale, exprimate ca fructoză și glucoză;

- aciditate totală;

- aciditate volatilă;

- dioxid de sulf total;

b) examinarea organoleptică, care consta in verificarea caracteristicilor, asa cum sunt descrise la cap. XI (aspect, culoare, gust, miros)

c) verificarea condițiilor prevăzute în caietul de sarcini.

Controlul mentionat la lit. a) si lit.b) este realizat de către Comisia de examinare constituita la nivelul denumirii de origine controlata „BANAT”; Comisia este alcătuita 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 realizeaza prin:

-eșantionare și

-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

### *Modificări ale specificațiilor produsului*

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