

CAIET DE SARCINI

pentru producerea și comercializarea vinului cu denumire de origine controlată ”RECAȘ”

I. DEFINIȚIE

Denumirea de origine controlată “RECAȘ” 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 “RECAȘ” se datorează în mod esențial mediului geografic, cu factorii săi naturali și umani.

Factorul natural caracteristic este zona colinară cu înălțimi de maxim 150 m cu insolație intensă în tot timpul anului. Aici sunt soluri podzolice, bogate în oxizi de fier și microelemente. Plantațiile viticole beneficiază de expoziție sudică, sud-vestică sau sud-estică, majoritatea plantațiilor fiind situate pe pante line și platouri.

Date ecoclimatice: temperatura medie anuală 10,6° C, suma precipitațiilor anuale 636 mm, suma temperaturilor active 3.206 °C, suma orelor de insolație 1.519 și suma precipitațiilor active 364 mm. Aptitudinea oenoclimatică a regiunii viticole (indicele termohelioidric cuprins între 4.600 – 5.100) în care se încadrează arealul delimitat pentru D.O.C. „RECAȘ” cu 4.606, este pregnant favorabilă pentru producerea vinurilor roșii de înaltă calitate.

Vinurile obținute pe solurile bogate în oxizi de fier, au o culoare roșie strălucitoare și sunt foarte fine, cu personalitate marcantă.

III. DELIMITAREA TERITORIALĂ PENTRU PRODUCEREA VINULUI CU D.O.C. ”RECAȘ”

1. Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată “RECAȘ” se întinde pe teritoriul județului Timiș, astfel:

- Oraș Recaș, localitățile Recaș, Izvin, Herneacova, Petrovaselo.

2. Denumirea de origine controlată “RECAȘ” poate fi completată, în funcție de interesul producătorilor, cu una din următoarele denumiri de plai viticol: *IZVIN, HERNEACOVA, DEALU ȚIGANULUI, DEALU VIILOR, DEALU VECHI, UBERLAND, PETROVASELO.*

IV. SOIURILE DE STRUGURI

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

- soiuri albe: Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Fetească regală, Mustoasă de Măderat, Riesling italian, Riesling de Rhin, 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 MAXIMĂ DE STRUGURI (q/ha)

- maxim 100 q/ha la soiurile: Muscat Ottonel, Pinot gris, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D.
- maxim 110 q/ha la soiul Pinot noir, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D.
- maxim 120 q/ha la soiurile: Merlot, Riesling italian, Riesling de Rhin, Burgund mare, Cadarcă, Syrah, Novac, Sauvignon, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D.
- maxim 140 q/ha la soiurile: Fetească regală, Mustoasă de Măderat, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D.

și

- maxim 90 q/ha la soiurile: Muscat Ottonel, Pinot gris, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.T.
- maxim 100 q/ha la soiurile: Pinot noir, Cadarcă, Syrah, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.T.
- maxim 110 q/ha la soiurile Sauvignon, Merlot, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.T.

VI. RANDAMENTUL ÎN VIN (hl/ha)

Indiferent de mențiunea tradițională care va fi utilizată la etichetare, randamentul în vin va fi:

- pentru vinurile D.O.C.-C.T., maxim 72 hl/ha
- pentru vinurile D.O.C.-C.M.D., maxim 78 hl/ha.

VII. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

Strugurii destinați producerii vinului materie primă pentru vinul cu denumire de origine controlată "RECAȘ" trebuie să fie sănătoși, cu boabele nezdobite. 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, Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Mustoasă de Măderat, Burgund mare, Cadarcă, Novac, 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 ȘI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTAȚIILOR

Plantațiile din care se obțin vinurile cu D.O.C. trebuie să aibă o puritate de soi de cel puțin 85%. 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 controlată.

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).

Fertilizarea foliară se poate utiliza pentru completarea necesarului plantei de macroelemente și microelemente.

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 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. "RECAȘ" se încadrează în zona viticolă C I.

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 această arie geografică.

Practicile și tratamentele oenologice se efectuează conform legislației în vigoare.

Vinul produs în arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată "RECAȘ" are o tărie alcoolică naturală de min. 11 % vol.

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*.

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, enzimatică sau fizice, altele decât încălzirea. Nu trebuie să li se adauge niciun produs destinat intensificării aromei lor naturale sau a compușilor fenolici extractibili.

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).

Bucățile de lemn de stejar nu trebuie să degaje substanțe în concentrații care ar putea prezenta riscuri pentru sănătatea oamenilor.

b) Conținutul în aciditate volatilă nu poate depăși:

- 18 miliechivalenți/litru pentru musturile de struguri parțial fermentate

- 18 miliechivalenți/litru pentru vinurile albe sau roze

- 20 miliechivalenți/litru pentru vinurile roșii

Maxim admis pentru DOC „RECAȘ” este de 25 miliechivalenți/litru, dacă vor purta mențiunea tradițională DOC-CT, dacă vinurile au fost supuse unei perioade de maturare de cel puțin doi ani.

c) Îndulcirea vinurilor este autorizată numai în stadiul de producție și numai cu must concentrat rectificat, în interiorul regiunii în care este obținut vinul în cauză. Se poate utiliza must de struguri sau must de struguri concentrat numai dacă acesta provine din soiul și din arealul în care este obținut vinul supus îndulcirii.

d) Cupajarea se poate face doar între categorii diferite de vinuri sau musturi, cu condiția ca acestea să provină din arealul respectiv.

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.

Acidificarea și dezacidificarea aceluiași produs se exclud reciproc.

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

1) Acidificarea și dezacidificarea (cu excepția acidificării și dezacidificării 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 sau în orice altă băutură destinată consumului uman direct.

2) Acidificarea și dezacidificarea vinurilor nu poate avea loc decât în centre de vinificare din arealul delimitat pentru D.O.C. „RECAȘ”.

3) Toate procedurile menționate anterior vor fi declarate autorităților competente 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.

4) Aceste proceduri pot fi efectuate, fără derogările motivate de condiții nefavorabile de climă, numai înainte de 1 ianuarie în arealul delimitat pentru D.O.C. „RECAȘ” și numai pentru produsele provenite din recolta de struguri imediat precedentă acestei date.

5) Acidificarea și dezacidificarea vinurilor se poate face pe tot parcursul anului.

g) *Limite pentru utilizarea anumitor substanțe :*

- bioxid de carbon utilizat pentru vin cu D.O.C. ”RECAȘ” să nu depășească 2 g/l în vinul astfel tratat.
- acidul citric utilizat pentru vin cu D.O.C. ”RECAȘ” să nu depășească 1 g/l în vinul astfel tratat.
- acid metatartric utilizat pentru vin cu D.O.C. ”RECAȘ” să nu depășească 100 mg/l .

X.TEHNOLOGIA DE OBȚINERE A VINURILOR CU D.O.C. ”RECAȘ”

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 pielită 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. ”RECAȘ”.

Sulfizarea se va face asupra strugurilor, mustuiei sau mustului.

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

Limpezirea mustului alb 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 fermentației 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. 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 inadecvate.

Maturarea vinului se va face în decurs de 3-12 luni, în funcție de natura biologică a soiului din care provine, tipul de vin, direcția de comercializare. Această verigă poate avea loc în baricuri. Maturarea în baric este obligatorie pentru vinurile roșii cu D.O.C. ”RECAȘ”. În condiții de aplicare a procedurii de microoxigenare perioada de maturare se poate reduce la 30 zile. Învechirea la sticlă minim 1-6 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.

Îmbutelierea se va face în condiții sterile, la rece.

XI. CARACTERISTICILE ANALITICE ȘI ORGANOLEPTICE ALE VINURILOR CU D.O.C. ”RECAȘ” LA PUNEREA LOR ÎN CONSUM

a) Caracteristicile analitice.

Vinurile cu D.O.C. "RECAȘ" trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție :

- *tărie alcoolică dobândită*: minim 11 % în volume
- *aciditate totală* (acid tartric): minim 3,5 g/l
- *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 miliechivalenți pe litru, în funcție de utilizarea mențiunilor tradiționale
- *extract sec nereducător*: minim 16 g/l la vinurile albe și roze, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C.-C.M.D. și minim 19 g/l la vinurile roșii, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C.-C.T.
- *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* : 10-50 mg/l, în funcție de tipul de vin, astfel :
 - la vinurile roșii seci, 10-40 mg/l
 - la vinurile albe și roze seci, 15-45 mg/l
 - la vinurile cu rest de zahăr, 20-50 mg/l

Cantități prea mari de dioxid de sulf liber, în vinurile roșii, împiedică fermentația malolactică. Vinurile cu D.O.C. "RECAȘ" au nevoie de o fermentație malolactică îndestulătoare.

- *microelemente*: aluminiul, maxim 8 mg/l; arsenul, maxim 0,2 mg/l; borul, exprimat în acid boric, maxim 80 mg/l; bromul, maxim 1 mg/l; cadmiul, maxim 0,01 mg/l; cuprul, maxim 1 mg/l; fluorul, maxim 1 mg/l; plumbul, maxim 0,2 mg/l; staniul, maxim 1 mg/l; zincul, maxim 5 mg/l; metanolul: maxim 150 mg/l pentru vinurile albe și roze și maxim 300 mg/l pentru vinurile roșii;
- *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, fără urme de oxidare
- * *Miros*: aroma tipică de muscat, fin și delicat.
- * *Gust*: tipic de muscat, armonios, elegant, cu o plăcută rotunjime și nuanță de catifelare

2. Sauvignon:

- * *Aspect*: limpede, plăcut
- * *Culoare*: galben-verzui, strălucitoare, fără urme de oxidare
- * *Miros*: aroma suavă de floare de viță de vie și flori de soc
- * *Gust*: fructuos, plăcut, amplu, cu final prelung

3. Pinot gris:

- * *Aspect*: limpede, plăcut
- * *Culoare*: galben-limoni, strălucitoare, fără pete sau urme de oxidare
- * *Miros*: aroma de flori de câmp

* *Gust*: plin, viguros, cu caracter, cu nuanță discretă de mirodenie

4. Fetească regală:

* *Aspect*: limpede, echilibrat

* *Culoare*: galben-limonie, cu nuanțe verzui, fără urme de oxidare

* *Miros*: aromă de flori de câmp, discretă, proaspătă

* *Gust*: savuros, fructuos, bine conturat, particular

5. 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

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

6. Mustoasă de Măderat:

* *Aspect*: limpede

* *Culoare*: galben-verzui, translucid

* *Miros*: fructuos, cu aromă particulară de măr verde, discretă

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

7. Chardonnay:

* *Aspect*: limpede, plăcut

* *Culoare*: galben-auriu

* *Miros*: aromă de flori de salcâm caracteristică, ușor învechit capătă iz de unt proaspăt și miere

* *Gust*: moale, onctuos, rotund, catifelat, amply, armonios

8. Cabernet Sauvignon:

* *Aspect*: limpede, translucid

* *Culoare*: roșu-purpuriu, ușor agresiv, prin învechire devine roșu-cărămiziu

* *Miros*: aromă de ardei iute, eucalipt, stafide negre și afine

* *Gust*: ierbos, cu astringență fină, catifelat; dacă este maturat în baric, capătă nuanțe discrete de vanilie

9. Merlot:

* *Aspect*: limpede, transparent

* *Culoare*: roșu-rubiniu, strălucitor, cu nuanțe teracota, după învechire

* *Miros*: aromă de prune, coacăze negre și zmeură

* *Gust*: astringența este temperată, are catifelarea specifică acestui soi; prin învechire pierde puțin din onctozitate, dar câștigă un buchet atrăgător, cu note de mentă și cafea

10. Pinot noir:

* *Aspect*: limpede, transparent

* *Culoare*: roșu-maroniu, strălucitor

* *Miros*: aromă schimbătoare de la cireșe, zmeură, căpșuni, pe măsura învechirii primește în portofoliu arome de stafide, fân și piper negru

* *Gust*: fin, catifelat, delicat, complex și prețios ca o mătase lichidă

11. Fetească neagră:

* *Aspect*: limpede, translucid

* *Culoare*: roșu-granat, intens, clar, strălucitor

* *Miros*: aromă complexă, originală, cu note de piper verde, prin învechire aduce a coacăze negre și prune uscate

* *Gust*: bine constituit, plăcut, savuros și atractiv; prin maturare și învechire devine și mai armonios, mai suplu, cu un buchet evident.

12. Burgund mare:

* *Aspect*: limpede, intens colorat

* *Culoare*: roșu-închis

* *Miros*: aromă de fructe de pădure coapte: coacăze roșii, mure și afine

* *Gust*: echilibrat, consistent, lung, lipsit de agresivitate, taninurile astringente sunt bine echilibrate.

13. Cadarcă:

* *Aspect*: limpede, slab colorat dacă nu este cules prin mai multe treceri

* *Culoare*: roșu-aprins

* *Miros*: aromă de fructe de pădure coapte: coacăze, merișor și mure

* *Gust*: catifelat, uneori acid, când există condiții de stafidire se obțin vinuri oxidative cu aromă de cuișoare și cu gust ușor astringent

14. Syrah:

* *Aspect*: limpede, transparent

* *Culoare*: roșu-aprins

* *Miros*: aromă de piper și cireșe negre

* *Gust*: delicat, suplu, ușor picant, final cu note dulci și condimentate

15. Novac:

* *Aspect*: limpede, transparent

* *Culoare*: roșu-rubiniu intens, la maturitate cărămiziu

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

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

XII. CONDIȚIILE DE COMERCIALIZARE

1. Îmbutelierea vinurilor cu denumire de origine controlată "RECAȘ" se face, în ambalaje de sticlă sau alte materiale admise de legislația în vigoare pentru vinurile cu denumire de origine controlată, de capacități cuprinse între 0,25 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 "RECAȘ" este obligatorie folosirea etichetei principale și a contraetichetei (sau eticheta secundară).

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

- a. denumirea la vânzare: vin cu denumire de origine controlată, însoțită de mențiunea tradițională C.M.D.- cules la maturitatea deplină sau C.T.- cules târziu , abreviată sau nu;
- b. denumirea de origine controlată "RECAȘ"
- c. tăria alcoolică dobândită, în volume;
- d. produs în România ;
- e. indicarea îmbutelietorului/producerului ;
- 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 marcarea, pe eticheta principală sau pe contraetichetă ;
- h. mențiunea "conține sulfiți";
- i. numărul R.I.V. (numărul din Registrul Industriilor Viticole).

3. În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată "RECAȘ" 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) denumirea plaiului pentru vinurile provenite în exclusivitate din plaiul respectiv ;
- h) numele persoanei (persoanelor) fizice și denumirea persoanei juridice care au participat la procesul de elaborare a vinului;
- i) 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.
- j) 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 pentru descrierea vinurilor cu D.O.C. ”RECAȘ”.

Aceste două mențiuni pot fi scrise pe eticheta principală, fie în întregime, fie prescurtat, astfel: *D.O.C. – C.M.D.* sau *D.O.C. – C.T.*

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată ”RECAȘ”, 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 ”RECAȘ” 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 ”RECAȘ”

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condițiile de a fi valorificate cu denumirea de origine controlată ”RECAȘ”, sau dacă pierd aceste condiții, ele vor fi declassate în categorii inferioare 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. declassarea vinului cu D.O.C. la alta categorie.

XV. AUTORITATEA DE CONTROL ȘI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAȚIILOR PRODUSULUI

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

Adresa Inspectorat teritorial: ARAD, Str. Barbu Lăutaru, Nr. 47, Bl 31, SC. A, Ap. 1, Cod poștal 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 "RECAȘ" 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 constă în verificarea buletinului de analiză și care să conțină cel puțin următorii parametri:

- tăria alcoolică totală și dobândită;

- zaharuri totale exprimate ca fructoză și glucoză;

- aciditate totală;
- aciditate volatilă;
- dioxid de sulf total;
- b) examinarea organoleptică, care constă în verificarea caracteristicilor, așa cum sunt descrise la cap. XI (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 "RECAȘ"; 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 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 în vigoare poate solicita aprobarea unei modificări a specificațiilor produsului pentru denumirea de origine controlată "RECAȘ", în special pentru a ține cont de evoluția cunoștințelor științifice și tehnice sau pentru a redefini aria geografică.