O.N.V.P.V.
INTRARE Nr. 1461
Ziua 28 Luna 07 Anul 2020

Anexa IV

CERERE DE MODIFICARE A UNEI DENUMIRI DE ORIGINE SAU A UNEI INDICAȚII GEOGRAFICE

Data primirii
(ZZ/LL/AAA).....
[se completează de către Comisie]
Număr de pagini (inclusiv aceasta pagină):
Limba în care a fost efectuată modificarea: Română

Numărul dosarului .....
[se completează de către Comisie]

Intermediarul:
- Statul membru (*): Romania
Numele intermediarului: Oficiului National al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.)
Adresa completa:
Șoseaua Iancului, nr. 49, 021719, sector 2, București, Romania, telefon, fax, e-mail: 0040 21 250 50 97; 0040 21 250 50 97; 00752 100 990; office@onvpv.ro

Numele: SEGARCEA
Denumire de origine protejată

Rubrica din caietul de sarcini afectata de modificare
Descrierea produsului:
Se solicita completarea caietului de sarcini cu o noua categorie de produs, vinicol astfel cum este definit in Anexa VII Partea II din Regulamentul (UE) nr.1308/2013, care defineste categoria de produse vitivinicole carora li se aplica normele specifice privind utilizarea unei denumiri de origine protejată, respectiv cu vin spumant de calitate DOP Segarcea care sa fie obtinut în aria geografica delimitata a denumirii de origine, din strugurii produsi in arealul delimitat al acesteia.

Soiurile de struguri de vinificație utilizate
Se solicita introducerea în producția de vinuri DOP a soiurilor de struguri de vinificație Fetească regală și Touriga nacional completandu-se caietul de sarcini cu aceste soiuri autorizate.
Se solicita completarea caietului de sarcini cu soiurile de vinificație care sunt permise la obținerea categoriei noului tip de vin spumant de calitate solicitat, care sunt
soiuri albe - Fetească albă, Fetească regală, Pinot gris, Chardonnay, Viognier,
soiuri aromate - Tămâioasă românească, Tămâioasă roză
soiuri rosii - Pinot noir, Fetească neagră, Merlot

Explicarea modificarii
In acest areal se produce o paletă de vinuri ce a beneficiat de recunoaștere din partea consumatorilor, atât pentru soiurile autohtone cât și pentru soiurile internaționale, soiuri care au dovedit că au găsit condiții benefice pentru o exprimare calitativă în acest areal delimitat.

Introducerea celor doua soiuri, Fetească regală și Touriga nacional, în arealul cu tradiție viticolă DOP Segarcea, contribuie semnificativ la menținerea imaginii și notorietății denumirii de origine protejată controlată Segarcea.

Analizand factorii climatici, pedologici şi tehnologici, dar şi modul în care aceste doua soiuri au confirmat aşteptările calitative, atât privitor la producția de struguri cat şi cele legate de calitatea vinurilor rezultate, ele fiind plantate in podgorie de peste 15 ani, se solicita introducerea lor în arealul DOP Segarcea.
Soiul Fetească regală, a înregistrat valenţe calitative maxime peste media recunoscută, cea ce va conduce la realizarea unor diferențieri clare între produsele oferite consumatorilor. Este un soi românesc vechi, foarte cultivat in Romania, iar introducerea lui în cultură în interiorul ariei delimitate genereaza un potențial crescut de valorificare a specificului viticol al arealului Segarcea sub forma vinurilor de calitate.
Fiind un soi românesc ce se alătură altor soiuri aflate în cultură în acest areal, cu bune rezultate în obținerea vinurilor cu însușiri calitative superioare aduce un plus de valoare la notorietatea denumirii de origine Segarcea prin diversificarea sortimentală și exprimare complexității aromatice a soiuirlor naționale valoroase.
In condițiile tipice de areal Segarcea aest soi are o bună adaptabilitate și evoluție pentru obținerea calității. Aici a avut acumulări atât din punct de vedere aromatic cât şi de zaharuri. Soiul are potențial pentru vinuri fine, elegante, dar şi complexe în acelaşi timp şi devine o continuare fireasca a identificării unor exponenți potriviți ai specificului zonei. Din Fetească regală se obtine un vin a cărui limpiditate strălucitoare este accentuată de culoarea galben-pai, cu reflexii verzui, cu un miros delicat, de floare de vița de vie, cu gustul armonios, cu o finite tipică susținuta de aciditatea imprimata de zona văilor unde este cultivat.

Soiul Touriga nacional, în condițiile tipice de areal Segarcea, are o bună adaptabilitate şi evoluție pentru obținerea calității, el fiind un soi international ce se alătură altor soiuri internationale aflate în cultură în acest areal, cu bune rezultate în obținerea vinurilor cu însușiri calitative superioare.
Acest soi păstrează pe de o parte caracteristicile specifice soiului, amprentate însă de tipicitatea conferită de structura solurilor, regimul hidric şi climatul specific acestui areal delimitat. Astfel, notele fructate, sunt perfect echilibrate de acumulările de zaharuri, captând persistenţă gustativă şi delicatețe.
Datorita solurilor viticole cu un continut ridicat de carbonat de calciu si bogate in oxizi de fier şi amplasarii pe pante line cu expozitie relativ sudica ce favorizeaza acumularea de zaharuri si antociani, Touriga nacional produce in arealul DOP Segarcea un vin cu o culoare rosie stralucitoare, alcoolic, bogat in extract si cu un continut ridicat in substante minerale.

Prin diversificarea sortimentală se va contribui pe de o parte la extinderea portofoliului de produse, dar în egală masară, va permite şi obținerea unor vinuri din soiuri ce beneficiază de notorietate atât în plan național cât şi internațional, iar oenologii au la dispoziție o paleta mult mai larga de posibilități de exprimare a complexității aromatice, expresivității şi originalității în vinurile obținute.

Productivitatea la hectar
Se completează caietului de sarcini referitor la producția medie pe hectar, pentru că este necesară creşterea producțiilor viticole maxime admise pentru strugurii recoltați la o maturitate deplină a recoltei, destinați obținerii de vinuri cat şi pentru strugurii recoltati la un nivel calitativ târziu de recoltă.

Producția la o maturitate deplină a recoltei se limitează la
- 14000 kg/ha la soiuri albe şi aromate,
- 12000 kg/ha la soiuri negre.

În plus, randamentul vinicol ajunge la valoare maximă de

- 112 hl/ha la pentru vinurile albe obținute,
- 96 hl/ha pentru vinurile aromate și
- 90 hl/ha pentru vinurile roșii.

Producția maximă pentru care se solicita modificarea

Soiul	Producția maximă pentru care se solicita modificare		
	DOC-CMD	DOC-CT	DOC-CIB
SOIURI ALBE			
Fetească albă	14.000	10.000	-
Fetească regală	14.000	10.000	-
Riesling italian	14.000	10.000	7.000
Riesling de Rhin	14.000	10.000	7.000
Sauvignon	14.000	10.000	7.000
Viognier	14.000	10.000	7.000
Pinot gris	14.000	10.000	7.000
Chardonnay	14.000	10.000	7.000
SOIURI AROMATE			
Tămâioasă românească	14.000	10.000	7.000
Tămâioasă roză	14.000	10.000	7.000
SOIURI NEGRE			
Pinot noir	12.000	9.000	7.000
Merlot	12.000	9.000	7.000
Syrah	12.000	9.000	7.000
Fetească neagră	12.000	9.000	7.000
Negru de Drăgășani	12.000	9.000	-
Marcelan	12.000	9.000	7.000
Touriga nacional	12.000	9.000	-
Cabernet Franc	12.000	9.000	-
Cabernet Sauvignon	12.000	9.000	7.000

Randamentul maxim în vin al caietului pentru care se solicita modificarea

Soiul	Randamentul în vin al caietului pentru care se solicita modificare		
	DOC-CMD	DOC-CT	DOC-CIB
SOIURI ALBE			
Fetească albă	112	80	-
Fetească regală	112	80	-
Riesling italian	112	80	49
Riesling de Rhin	112	80	49
Sauvignon	112	80	49
Viognier	112	80	49
Pinot gris	112	80	49

Chardonnay	112	80	49
SOIURI AROMATE			
Tămâioasă românească	112	80	49
Tămâioasă roză	112	80	49
SOIURI NEGRE			
Pinot noir	96	72	49
Merlot	96	72	49
Syrah	96	72	49
Fetească neagră	96	72	49
Negru de Drăgășani	96	72	-
Marcelan	96	72	49
Touriga nacional	96	72	-
Cabernet Franc	96	72	-
Cabernet Sauvignon	96	72	49

Explicarea modificarii
Productivitatea la hectar:
Ținând cont de modificările climatice ce au afectat în ultimi 10 ani plantațiile de viță de vie cultivat în arealul delimitat, de randamentele efective ale plantațiilor nou înființate prin proiectele de reconversie restructurare precum și de sustinutele investiții în tehnologii moderne de vinificație, se impune creșterea andamentelor viticole și vinicole pentru soiurile de struguri din plantațiile cu denumire de origine protejată Segarcea.
Modificarea solicitată a productivității vitivinicole la hectar apare ca o necesitate pentru arealul DOP Segarcea, fiind susținută de o evoluție a ultimilor ani a producției obținute în această arie, de creștere a producției recoltate pentru strugurii aflați la un stadiu de maturitate deplină la recoltare cât și pentru o recoltă aflată la un stadiu târziu al recoltării, datorită unor modificări de structuri noi ale plantațiilor viticole, datorate factorului biotic (structură clonală, portaltoiuri) cât și factorului oenologic (utilizarea noilor tehnologii de vinificație).
Schimbarea gustului consumatorului de vin și evoluția pieței viticole în ultimul deceniu necesita o repliere activa a tuturor celor implicate în industria viticolă. O mare parte dintre consumatorii de vin se reîntorc la tradiții, la gusturi autohtone uitate, care pot fi readuse în actualitate prin redescoperirea soiurilor vechi romanești de vița de vie pentru vin. Alt segment de consumatori solicită noutăți, experimente gustative care sa le creeze permanent o stare de emoție și curiozitate satisfăcută. Pe fondul acestor mișcări în lumea vinului, viticultorii și vinificatorii din denumirea de origine controlată Segarcea au simțit nevoia actualizării atât a recoltei, cat și a producției.
Cantitățile în caietele de sarcini la data întocmirii acestora, au vizat cu predilecție cantitățile estimative rezultate după prelucrarea datelor istorice din areal.
Incepand cu anul 2004, chiar inainte programele de reconversie/restructurare a plantațiilor viticole, au fost înlocuite plantațiile care asigurau un anumit nivel de recoltă susținut de o densitate a plantelor\ha relativ scăzută. Dacă istoric, plantațiile ce au făcut obiectul defrișărilor, aveau o densitate cuprinsă între 2800 și 3200 de butuci/hectar, în prezent plantațiile nou înființate au o densitate de peste 4545 de butuci/hectar, înregistrându-se creșteri semnificative ale densității plantațiilor tinere față de densitatea plantațiilor anterioare, ceea ce a condus în egală măsură la creșteri semnificative ale producției de struguri.
Lista soiurilor admise la plantare a permis o mai largă diversificare a conveierului de soiuri care răspund pozitiv caracteristicilor oenoclimatice specifice arealului delimitat prin DOP Segarcea.
Soiurile nou introduse valorifica în mod categoric pozitiv potențialul zonei, dar și clonele noi plantate din soiurile vechi, au o capacitate sporita de a valorifica complexul de nutrienți și minerale din sol, precum și indicele oenoclimatic al zonei.

Modificările datorate factorului oenologic, sunt datorate pe de o parte noilor echipamente de vinificație iar pe de altă parte aportului pe care l-a adus utilizarea celor mai noi soluții tehnice în materia materialelor oenologice. Dintre noile echipamente care au contribuit semnificativ la creșterea randamentului vinicol, fără ca acestea sa se facă în detrimentul calității vinului, menționam presele pneumatice care au permis o creștere a randamentului vinicol de peste 15% (pentru mustul ravac). Autovinifivatoarele şi recipienţii de fermentare la temperatură controlată, au permis în egală măsură creșterea semnificativă a randamentului vinicol dublată de o creștere calitativă a vinurilor, în special prin păstrarea şi după caz, creșterea profilului aromatic al vinurilor.
Evoluția continua a materiilor oenologice, în special a drojdiilor selecționate şi a enzimelor de extracție, a fost al doilea factor esențial pentru creșterea calității vinurilor, permițând un mult mai bun control al proceselor fermentative şi post fermentative dar şi o diversificare a profilurilor aromatice ale vinurilor, prin particularitățile aromelor secundare astfel obținute, ceea ce permite o mai bună adaptare la condițiile de piață.

Explicarea modificării
Descrierea produsului
In perioada 2004 – 2020, în arealul delimitat DOP Segarcea au fost replantate suprafețe notabile de vita de vie. Soiurile plantate sunt în general soiuri autohtone, dar şi clone mult mai valoroase din soiuri clasice, care îşi exprima potențialul prin vinurile elaborate cu tehnologii modernizate.
Obținerea unor noi categorii de produs vinicol în arealul Segarcea, caracterizat prin condițiile de clima aflate, la fel ca şi restul arealelor viticole din Europa, sub influenta schimbărilor climatice la nivel global, particularizate la nivel regional, este necesară pentru a răspunde diversificării gusturilor consumatorilor care în ultimii ani se orientează după noi tipuri de produse şi cu particularități legate de arie de producție ori metode de producție.
In ultimii ani în arealul DOP s-au aplicat investiții şi modernizări ale infrastructurii de producție şi tehnologiilor, pe fondul tradiției şi valorii vinurilor liniştite cu DOP Segarcea recunoscute la nivel național dar şi european, care să permită obținerea şi a altor tipuri de vinuri, cele de tip spumantelor de calitate fiind o preocupare actuală a multor producători din areal care îşi propun să realizeze producerea vinului de bază pentru spumant dar şi a produsului finit în interiorul arealului geografic.
În arealul delimitat de DOP Segarcea s-a produs vin spumant obținut prin a doua fermentare în butelii, prin metoda clasica, cu peste un secol în urmă. Acest spumant era îndeosebi comercializat pe piețele interne şi externe. Crama familiei regale a produs spumante de cea mai înaltă calitate la Segarcea inca inainte de I Razboi Mondial (conform publicatiei "Buletinul Agriculturii" vol. IV, 1923).
In acest context se doreste producerea de vinuri spumante, atât prin metoda fermentării în butelii, cat şi prin mai noua metoda a fermentării acrotofor/autoclava, care este de departe mai accesibila. Producătorii de vinuri liniştite din arealul DOP Segarcea au dorit astfel sa reînvie o tradiție şi totodată, să valorifice potențialul vinicol al zonei într-un nou tip de produs solicitat de piața consumatorilor de vin, respectiv vinul spumant de calitate.

Legătura cu aria geografică
Calitatea şi caracteristicile vinurilor de bază pentru obținerea vinurilor spumante produse în arealul delimitat pentru denumirea de origine protejată Segarcea se datorează în mod esenţial mediului geografic, cu factorii săi naturali şi umani.
Istoricii şi oenologii au apreciat, de-a lungul timpului, că aşezarea geografică, clima, structura, compoziţia chimică a solului şi alţi factori au creat condiţii din cele mai favorabile pentru cultura viţei de vie în arealul DOP Segarcea.
Suprafeţele acoperite cu viţă de vie ce aparţin Centrului viticol Segarcea se găsesc la extremitatea sudică a campului piemontan Sălcuţa şi pe versantul cu expoziţie dominant sudică ce face tranziţia intre terasa a III-a a Dunării şi campul inalt Sălcuţa. Arealul se află situat la altitudini intre 100m si

150m. De fapt, aici se găsesc şi cele mai inalte puncte ale arealului: Dealul Viilor cu 151,7m şi Dealul Robului cu 150,3 m.
Plantaţiile viticole beneficiază in general de expoziţie sudică, sud-vestică sau sud-estică, majoritatea plantaţiilor fiind situate pe pante relativ line şi pe platouri. Marea cantitate de radiaţie solară, resursele heliotermice bogate şi precipitaţiile atmosferice reduse, constitue un factor important al calităţii vinurilor.
Pe pe teritoriul arealului DOP Segarcea se găsesc următoarele tipuri de sol: cernoziomuri cambice tipice, cernoziomuri cambice erodate şi erodisoluri (pe versanţi). Majoritatea solurilor viticole sunt soluri cu un conţinut ridicat in carbonat de calciu şi bogate in oxizi de fier, astfel vinurile roşii obţinute au o culoare roşie strălucitoare şi sunt foarte fine, cu personalitate marcantă. Vinurile produse aici sunt vinuri pretabile la invechire.
Clima este temperat-continentală cu slabe influentţe mediteraneene, consecinţă a frecvenţei maselor de aer vestice si sud-vestice, fără a exclude influenţa maselor de aer tropical sudic şi cele est-europene.
Valoarea temperaturii medii multianuale este de 11.60C. In ceea ce priveşte centrul viticol independent Segarcea, valoarea temperaturii medii a lunii cele mai calde este de 24,10C cu limitele de oscilaţie cuprinse intre 22,70C si 26.80C. Cuantumul precipitaţiilor anuale este de 565 mm (media pe 50 ani), dintre care 281 mm pe perioada de vegetaţie.
Din punct de vedere hidrografic, arealul aparţine bazinului hidrografic al Dunării, racordarea la acesta făcandu-se prin intermediul Desnăţuiului, drenorul principal al zonei.
Apele din precipitatii nu drenează in exterior decat in foarte mică măsură in vecinătatea pantelor, iar restul se infiltrează in sol sau se acumulează la suprafaţă sau pe profilul de sol, in crovuri unde pot bălti un timp indelungat. In ce priveşte apele permanente de suprafaţă, ele lipsesc complet, iar apa freatică este interceptată la adancime mai mare de 10 m.
Ansamblu de condiţii pedo-climatice favorizează cultivarea viţei de vie si crearea vinurilor de calitate deosebită, cu caracteristici tipice pentru această zonă.
Cultivarea viţei de vie şi producerea vinului pe aceste meleaguri este menţionată scriptic incă din 1557, intr-un document prin care Pătraşcu cel Bun, tatăl lui Mihai Viteazul, dăruia ca zestre „pămanturile Segarcei fiicei sale Maria".
Centrul viticol Segarcea a fost recunoscut pentru prima dată alături de alte 27 de centre viticole ale Romaniei ca avand dreptul să se obţină vinuri cu denumire de origine controlată prin Decretul Consiliului de Miniştri din 25 mai 1929.
Durata strălucirii soarelui, temperatura mediului ambiant şi precipitaţiile atmosferice constituie trăsături esenţiale ale climatului intr-un anumit areal viticol, cu impact decisiv in desfăşurarea proceselor biologice, fiziologice şi biochimice ale viţei de vie, influenţand intr-o masură covarşitoare calitatea şi tipicitatea vinurilor produse in arealul DOP Segarcea.
Acest ansamblu de condiţii pedo-climatice favorizeaza cultivarea vitei de vie si crearea vinurilor de calitate deosebită, cu caracteristici tipice pentru podgoria Segarcea.

Practicile agrotehnice, managementul aparatului vegetativ al viţei de vie, determinarea maturităţii tehnologice de recoltare a strugurilor destinaţi pentru producerea vinului-bază pentru spumantul de calitate cu DOP Segarcea, împreună cu particularităţile dobândite de struguri atât în plantaţie, cît şi în urma procesării, fac din acest vin unul cu personalitate proprie, uşor de identificat în piaţă după caracteristicile organo-leptice.
Producătorii procedează la o selecţie atentă în recoltarea/prelucrarea soiurilor pentru vinuri spumante de calitate pentru ca să obţină expresivitatea aromatică a acestor soiuri, să conserve echilibrul aromelor şi pentru ca să se obţină perlajul fin. Această corelare influenţează şi asigură aciditatea echilibrată, în special la vinurile care au însuşiri florale şi de prospeţime. Sunt soiuiri precum Chardonnay, Pinot gris, Feteasca alba, Feteasca regala, care au un mare potential de evoluţie aromatic sub formă de vin spumant de calitate pentru ca sunt varietăţi care de obicei se recoltează timpuriu pentru ca aromele să

fie fine conturate, delicate și mai puțin intense ca amprentă și pentru ca să se păstreze aciditatea medie și mai ales prospețimea aromelor în aceste spumante de calitate, cât și postgust-ul echilibrat.
Recoltarea strugurilor se realizeaza numai dupa stabilirea maturitații tehnologice a strugurilor și se determină prin efectuarea de probe medii ale masei a 1000 de boabe, prin verificarea stadiul de coacere a semințelor și prin determinarea nivelul zaharurilor acumulate corelate cu nivelul acidității.

Detalii privind produsul

Toate atributele strugurilor ce provin din aria geografică Segarcea sunt influențate de oenoclimatul și factorii umani din areal.
Din soiul Fetească regală se obtine un vin a cărui limpiditate strălucitoare este accentuată de culoarea galben-pai, cu reflexii verzui, cu un miros delicat, de floare de vița de vie, cu gustul armonios, cu o finite tipică susținuta de aciditatea imprimata de zona văilor unde este cultivat.
In condițiile tipice de areal Segarcea aest soi are o bună adaptabilitate și evoluție pentru obținerea calității. Aici a avut acumulări atât din punct de vedere aromatic cât și de zaharuri. Soiul are potențial pentru vinuri fine, elegante, dar și complexe în același timp și devine o continuare fireasca a identificării unor exponenți potriviți ai specificului zonei.
Soiul Touriga nacional, în condițiile tipice de areal Segarcea, are o bună adaptabilitate și evoluție pentru obținerea calității, el fiind un soi international ce se alătură altor soiuri internationale aflate în cultură în acest areal, cu bune rezultate în obținerea vinurilor cu însușiri calitative superioare.
Acest soi păstrează pe de o parte caracteristicile specifice soiului, amprentate însă de tipicitatea conferită de structura solurilor, regimul hidric și climatul specific acestui areal delimitat. Astfel, notele fructate, sunt perfect echilibrate de acumulările de zaharuri, captând persistenţă gustativă şi delicatețe.
Datorita solurilor viticole cu un continut ridicat de carbonat de calciu si bogate in oxizi de fier și amplasarii pe pante line cu expozitie relativ sudica ce favorizeaza acumularea de zaharuri si antociani, Touriga nacional produce in arealul DOP Segarcea un vin cu o culoare rosie stralucitoare, alcoolic, bogat in extract si cu un continut ridicat in substante minerale.

Vinurile spumante de calitate Segarcea se diferențiază de vinurile spumante de calitate obținute din aceleași soiuri provenite dintr-un alt areal geografic tocmai prin faptul că vinul productie de bază pentru vinurile spumante provine din struguri cultivați și culeși la maturitatea tehnologică în arealul Segarcea. Practicile agrotehnice, managementul aparatului vegetativ al viței de vie, determinarea maturității tehnologice de recoltare a strugurilor destinați pentru producerea vinului productie de bază pentru spumantul de calitate cu DOP Segarcea, împreună cu particularitățile dobândite de struguri atât în plantație, cît și în urma procesării, fac din acest vin unul remarcabil, cu personalitate proprie, ușor de identificat în piață după caracteristicile organoleptice.

Caracteristicile analitice și organoleptice pentru vinul spumant de calitate

Odată cu introducerea noii categorii de produs vin spumant de calitate cu denumire de origine în arealul DOP Segarcea se completează în mod corespunzător caietul de sarcini și cu caracteristicile analitice și organoleptice pentru această nouă categorie (producția de bază pentru vinul spumant de calitate), ca o consecință a introducerii acesteia în specificații.
Vinurile, producția de bază pentru obținerea vinurilor spumante de calitate, au următoarele caracteristici:

- tărie alcoolica totala a producției de vin destinata obținerii de vinuri spumante de calitate: minim 9,0% vol, dar nu mai mult de 11% vol.
- aciditatea totala (acid tartric): minim 5,0 g/l. Aciditatea totala trebuie sa fie sub 3,4 pH. Peste acest prag, vinul nu va fi considerat apt pentru elaborarea spumantelor de calitate cu DOP Segarcea
- aciditate volatila (exprimata în acid acetic) sa fie în conformitate cu legislația în vigoare, pentru a nu inhiba activitatea levurilor în timpul fermentației secundare a vinului.

- extract sec nereducator minim: 15,0 g/l
- zaharuri, exprimate în glucoza + fructoza, în conformitate cu tipul de vin spumant dat de conținutul acestuia în zaharuri, respectând legislația în vigoare
- dioxid de sulf total, maxim: 100 mg/l
- dioxid de sulf liber, maxim: 35 mg/l. Peste aceasta limita, creste timpul până la declanșarea fermentației secundare.
-

Vinurile spumante de calitate au următoarele caracteristici de compoziție:
- tărie alcoolica, minim 11% vol. alcool
- aciditate totala (acid tartric), minim: 3,5 g/l
- aciditate volatila, în limitele permise de legislația în vigoare-extract sec nereducator minim: 15,0 g/l
- zaharuri, exprimate în glucoza +fructoza, în conformitate cu tipul de vin spumant dat de conținutul acestuia în zaharuri, conform legislației în vigoare
- dioxid de sulf total, maxim: 185 mg/l
- dioxid de sulf liber, minim: 45 mg/l
- suprapresiune la temperatura de 20^0C, minim: 3,5 bari.

Vinurile de bază pentru obținerea vinurilor spumante trebuie sa prezinte următoarele caracteristici organoleptice:
- culoare: galben–verzui, pana la galben-pai, la spumantul alb, roz mai mult sau mai puțin intens la spumantul roze;
- miros: plăcut, fin, fructuos;
- gust: plăcut, acid, citric, fructuos (mar, pară, fructe de pădure la roze etc.)

Vinurile spumante de calitate se disting prin finețe, efervescente, cu perlare intensa la inceput, iar apoi mai lejeră, dar indelungata; trebuie sa prezinte următoarele caracteristici:
- aspect: galben–verzui pana la galben–pal, galben–verzui pana la galben–pai, strălucitor, iar la spumantul rose, avem diferite nuanțe de roz, in funcție de soiul/soiurile din care se obține;
- arome: plăcut, fin, cu arome de fermentare cu nuanțe de flori, miere, fan ușor uscat, note de autoliza, migdale, măr galben, iar in cazul strugurilor roșii și negrii întâlnim arome de trandafir, fructe de padure (fragi, mure, afine), capsuni.

Altele

Practici de producere a vinului spumant de calitate

Odată ce noua categorie de produs vin spumant de calitate este introdusă în specificațiile produsului, trebuie să fie detaliate în mod corespunzător și acele practici speficice de obținere ale acestei categorii, atât pentru producția de bază pentru obținerea vinului spumant de calitate cât și pentru produsul final obținut.

Ca o consecință a introducerii noii categorii de vin spumant de calitate în aria Segarcea, se completează caietul de sarcini și cu acele practici specifice obtinerii acestei categorii care se referă la procedeele și tehnicile specifice obținerii lor.

Practicile oenologice utilizate

Se completează caietul de sarcini cu condiții legate de practici oenologice specifice care se referă la obținerea vinului spumant de calitate cu DOP Segarcea.

Vinurile spumante de calitate rose se obțin exclusiv din soiuri negre sau roz, prin macerare pe boabe. Vinuri rose pot fi considerate și cele provenind din soiurile Pinot gris, daca macerarea se face pe boabe, atât timp cat este necesar pentru extracția culorii din pielita discret colorata a celor doua soiuri. În plus, vinul alb poate fi obținut și prin vinificare în alb a soiurilor de struguri negri sau roz.

Practici de producere a vinului producție de bază pentru vinul spumant de calitate

Strugurii se culeg manual, în lădițe de 15-20 kg, atunci când maturitatea tehnologica este corespunzătoare direcției de producție aleasă. Se presupune că, pentru producerea vinurilor de bază pentru spumante, maturitatea strugurilor este atinsă atunci când conținutul de zaharuri din struguri atinge un nivel de 170-180 g/l, corespunzător potențialului alcoolic de minim 9% vol., iar aciditatea atinge 8-10 g/l.

Valorile indicelui gluco-acidimetric trebuie sa se încadreze între 15-20. O aciditate ridicată aduce prospețimea caracteristică vinului spumant și contribuie la asigurarea limpidității și stabilității acestuia.

Transportul strugurilor se face în lăzile în care au fost culeși, pentru a se asigura integritatea boabelor. Pe distante relativ mari, când transportul lădițelor stivuite nu este rentabil, se pot folosi bene acoperite cu materiale antioxidante, stratul de struguri nedepășind 45-50 cm grosime, asigurându-se o protecție antioxidantă cu metabisulfit de potasiu.

La recepția pentru vinificare, strugurii se analizează cantitativ, prin cântărire și calitativ, apreciindu-se sănătatea strugurilor și conținutul acestora în zaharuri.

Strugurii sunt transferați în buncărul unde se tratează cu enzime pectolitice de macerare și limpezire, după care se desciorchinează. Are loc astfel, separarea mustului ravac și sulfitarea lui cu anhidridă sulfuroasă 40-50 mg/l, urmată de deburbare. Este interzisă folosirea pieselor continue, cu șnec elicoidal și a cisternelor de ciment.

Fermentația alcoolică a mustului însămânțat cu levuri selecționate se face la temperaturi cuprinse în intervalul 12-20 °C. Aprecierea organoleptică are loc după pritoc. Urmează refrigerarea la -3 °C sau -4 °C și păstrarea la rece, în cisterne, timp de 8-10 zile, în vederea stabilizării tartrice. Se realizează o filtrare grosieră, în condiții sterile, pentru asigurarea stabilității tartrice, proteice și microbiologice.

Practici de producere a vinului spumant de calitate

1. Obținerea vinurilor spumante prin fermentarea în rezervoare de presiune:

Tehnologia se folosește pentru producerea vinurilor spumante în flux industrial, prin fermentația secundară în rezervoare special de presiune cunoscute și sub denumirea de autoclave. Temperatura de fermentare este mai mică de 15^{0}C, iar durata procesului este de minim 30 zile.

2. Obținerea vinurilor spumante de calitate prin fermentarea la butelie de sticlă.

Vinurile spumante de calitate fermentate la butelii de sticlă se elaborează astfel încât acesta să prezinte parametrii care să permită utilizarea numelui de origine, aplicându-se practicile premise pentru această categorie.

Fluxul tehnologic de obținere a vinului spumant de calitate DOP Segarcea, prin metoda clasică:

-Asamblarea vinurilor bază pentru spumant;

-Tirajul (umplerea buteliilor urmată de adăugarea licorii de tiraj, levurilor selecționate, adjuvanților de limpezire);

-Fermentația secundară (stivuirea și restivuirea buteliilor);

-Remuajul (așezarea buteliilor pe pupitre, agitarea și rotirea lor cate 1/8 de cerc și aducerea lor treptat în poziție verticală cu dopul în jos, pentru a aduce drojdiile la dop);

-Degorjarea (evacuarea depozitului de drojdii din butelii și adăugarea licorii de expediție);

-Dopuirea și aplicarea coșulețului pe butelii;

-Omogenizarea (agitarea sticlelor pentru a încorpora în toata masa spumantului a licorii de expediție);

-Etichetarea;

-Ambalarea.

Pentru obținerea vinului spumant de calitate DOP Segarcea este obligatorie faza de înfrățire a vinului cu licoarea de expediție, care durează circa 20 de zile. După această perioadă sticlele sunt controlate

atent, îndepărtându-se cele cu scurgeri la dop, cu urme de depozit de suspensie, cu tulbureala sau albăstreală. Doar cele corespunzătoare vor parcurge procesul de etichetare și ambalare.

Condiții de comercializare a vinurilor spumante de calitate

Se completează caietul de sarcini cu condiții specifice noii categorii de vin spumant de calitate pentru ca acestea să fie prezentate odată ce noua categorie va fi indicată în caietul de sarcini, respectiv condiții privind capacitatile de îmbuteliere și unele meniuni prevazute de legislație pentru această categorie de produs, care pot fi utilizate facultativ.

Vinul spumant de calitate poate fi obținut și comercializat funcție de conținutul în zahar total invertit (glucoza + fructoza) sub formele brut – natur, extra – brut, brut, sec, demi-sec și dulce după cum prevede legislația.

Îmbutelierea vinului spumant de calitate DOC Segarcea se face în butelii de sticlă de 0,375 lt, 0,75 lt, 1,500 lt și 3,000 lt.

1. Mențiunea „fermentat în sticlă" poate fi utilizata doar cu condiția ca:

- produsul sa fi devenit spumant în urma unei a doua fermentații alcoolice în sticlă;
- procesul de producere, inclusiv învechirea în cadrul plantației în care a fost obținut produsul, calculat din momentul începerii fermentației alcoolice, menita sa transforme producția viticola în vin spumant, sa nu fi durat mai puțin de 9 luni;
- procesul de fermentație, menit să transforme produsul în vin spumant și durata menținerii producției pe drojdie, să fi durat cel puțin 90 de zile.

Pot fi folosite următoarele metode:

- fermentația secundară se face în sticle, eliminarea impurităților și drojdiilor se face prin remuaj și degorjare (metoda clasică champenoise sau la sticlă), prin metodă clasică, manuală sau prin cea modernă, prin înghețarea gatului sticlei astfel încât depozitul de drojdie impurități să fie eliminat fără a lasă reziduuri.
- fermentația secundară are loc în sticle, la încheierea fermentației vinul este răcit și transferat într-un recipient în contrapresiune, filtrat și îmbuteliat, eliminându-se remuajul și degorjarea (metoda de transfer).

2. Mențiunea „fermentat în sticlă prin metoda tradițională", „metoda tradițională", „metoda clasică" sau „metoda tradițională clasică" pot fi utilizate cu condiția ca produsul:

- produsul să fi devenit spumant în urma unei a doua fermentații alcoolice în sticlă;
- să fi fost menținut în permanență în prezența drojdiei, timp de cel puțin 9 luni, în cadrul aceleiași exploatații, de la momentul constituirii producției;
- să fi fost separat de drojdie prin evacuare.

3. Mențiunea „fermentat în tanc" sau „fermentat în rezervor/autoclava" poate fi utilizată cu condiția ca produsul:

- să fie supus celei de-a doua fermentații în acrotofor/autoclavă/tanc de fermentare/cisternă de fermentare/recipient metalic rezistent la presiune, iar apoi trecut în alte recipiente, prin filtre, urmată de îmbutelierea în sticle (metoda discontinua sau Marinotti/Charmat)
- să fi trecut prin procesul de fermentare într-un sistem de mai multe recipiente ermetic închise, cu legături între ele. Vinul, producția de bază pentru obținerea spumantelor, dezoxigenat pe cale biologica și bine omogenizat cu licoarea de tiraj și maiaua de levuri, este introdus în mod continuu în sistem (metoda fluxului continuu sau Asti).

Toate prevederile privind certificarea originii şi autenticităţii, îmbutelierea, ambalarea, etichetarea, comercializarea şi controlul vinurilor (liniştit/spumant de calitate) cu denumire de origine Segarcea vor respecta prevederile legislaţiei în vigoare pentru aceste tipuri de vin.

- **Numele şi adresele autorităţilor de control(*):**
  Se actualizează datele de contact ale autorităţii competente de control, respectiv Oficiul National al Viei şi Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.), Şoseaua Iancului nr. 49, 021719, sector 2, Bucureşti, Romania, tel. 00752 100 990; mail: office@onvpv.ro. Examinarea calitativă a vinurilor cu denumire de origine controlata Segarcea şi certificarea lor se va face conform procedurilor autorităţii de control O.N.V.P.V. Declasarea vinurilor cu denumire de origine controlata Segarcea şi certificarea lor se va face conform procedurilor autorităţii de control O.N.V.P.V.

Numele semnatarului: ASOCIAŢIA PROFESIONALĂ DOMENIILE SEGARCEA
Persoana de contact: Tatiana Burusciuc
Adresa completa: Ferma 6-Crama, Segarcea, Dolj, Romania

ASOCIAŢIA PROFESIONALĂ C.I.F. 19221878 DOMENIILE SEGARCEA JUDEŢUL DOLJ