

CAIET DE SARCINI

pentru producerea și comercializarea vinului cu denumire de origine controlată

”NICOREȘTI ”

I. DEFINIȚIE

Denumirea de origine controlată ”NICOREȘTI ” 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 ARIA GEOGRAFICĂ

Podgoria Nicorești se află situată în partea de est a României, între râurile Siret și Bârlad. Factorul natural caracteristic este zona colinară, terminațiile Dealurilor Moldovei. Litologia podgoriei se caracterizează prin prezența depozitelor de loess din pleistocenul superior la nivelul câmpiei înalte și prin sedimente de solificare pe versanți. Aceste sedimente au rezultat dintr-un facies cu argile, nisipuri și pietrișuri aparținând pleistocenului inferior.

Calitatea și caracteristicile vinurilor produse în arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată ”NICOREȘTI” se datorează în mod esențial mediului geografic, cu factorii săi naturali și umani, vinurile obținute în acest areal sunt extractive, pentru cele roșii, în vederea obținerii vârfului de calitate, fiind necesară o perioadă de maturare și învechire cuprinsă între 3 și 5 ani.

Tipurile de sol sunt: cernoziomurile, cernoziomurile cambice, solurile cenușii, afectate pe versanți datorită procesului de eroziune.

Relieful are aspectul unui platou, care se înclină lent (sub 2-3°), de la altitudinea de 250-300 m în N și NV până la cea de 80-100 m spre E și SE.. Suprafața platoului este rar, dar adânc fragmentată de văile afluențe Bârladului prin pante de 5-15°. Versantul Siretului are pante de 50-90°, supuse unor active surpări și eroziuni torențiale.

Hidrografia: podgoria este drenată distanțat, dar relativ adânc de văile autohtone: Tecucelu, Berheciu și Pereschivu, afluenți ai Bârladului dinspre SE. Alimentarea acestor râuri este dominant pluvio-nivală (80-85%) și redus subterană (10-15%), cu un regim anual al scurgerilor capricios. Pânzele subterane captive, se găsesc cantonate la adâncimi mari, la baza complexului aluvionar piemontan. Stratele acvifere freatice sunt de regulă sărace și discontinue în spațiu și timp. Pe ansamblu, rezervele de apă, specifice regiunilor piemontane sunt reduse.

Plantațiile viticole beneficiază de expoziție predominant sudică și sud-estică. Rezultă o varietate distinctă de situații topo-climatice, specifice plaiurilor viticole din acest areal, în aceleași condiții de latitudine, longitudine și soi cultivat.

Microclimatul cu influențe mediteraneene aduce în zonă toamne lungi.

Date eco-climatice:

Perioada de vegetație cu valoare medie de 184 zile, cu extreme cuprinse între 152-211 zile vegetație activă.

Temperatura medie : 9,9 °C

Suma precipitațiilor 506 (297 -739).

Suma temperaturilor din perioada de vegetație 3246 °C

Insolația din perioada de vegetație 1506 ore

Precipitații din perioada de vegetație activă, mm: 317 (178 - 611)

Indicele de aptitudine oenoclimatică 4688.

Pe timp calm, prin încălzirea versanților, se asigură o circulație domoală a aerului, favorabilă desfășurării proceselor fiziologice ale plantelor și acumulărilor calitative în boabele de struguri. Pantele previn stagnarea excesului de apă, înlesnind încălzirea solului și prevenind instalarea putregaiului cenușiu al strugurilor toate aceste condiții ducând la obținerea unor vinuri cu reputație națională și internațională

Astfel denumirea de Nicorești își menține vocația de a produce vinuri roșii foarte bune. Vinurile se disting în primul rând prin culoarea lor roșie vie și strălucitoare, prin caracteristici de aromă care nu se îndepărtează prea mult de cea a strugurilor, printr-un gust foarte plăcut și armonios dat de un conținut moderat de alcool, de o aciditate mai ridicată, care conferă vinurilor vioiciune și prospețime, de lipsa astringenței, datorată unui conținut nu prea ridicat în tanin. Vinurile sunt seci și supte, se beau ușor chiar în primul an după obținerea lor. Vinurile de Băbească obținute în anii favorabili evoluează însă foarte bine printr-o învechire nu prea lungă la vas și sticle.

Cantitatea de pigmenți antocianici a soiurilor roșii este cu 60 % mai mare pe pantă, decât pe amplasamentul de la baza pantei. Conținutul de antociani poate ajunge la 1.647 mg/kg struguri, la Fetească neagră. Sporul de zaharuri este mai mare cu 9 % pe pantă și cu 14 % pe platou sau terasă, decât pe amplasamentele joase. De asemenea, se înregistrează variații ale acidității totale, care este mai scăzută pe pante, datorită scăderii proporției de acid malic din struguri.

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

1. Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată “Nicorești”, cuprinde următoarele localități situate în județul **Galați**:

Comuna Cosmești - satul Cosmești

comuna Nicorești - satele Nicorești, Dobrinești, Sârbi, Braniștea, Grozăvești, Ionășești, Mălureni, Coasta Lupei, Piscu Corbului, Fântâni

Comuna Buciumeni - satele Hânțești, Vizurești, Buciumeni

Comuna Țepu - satele Țepu și Țepu de Sus

Comuna Poiana - satele Poiana, Vișina, Hulești

Comuna Matca - satele Matca

Comuna Ivești - satele Ivesti și Bucești

Comuna Umbrărești - satele Umbrărești și Torcești.

2. Denumirea de origine controlată “NICOREȘTI” poate fi completată, în funcție de interesul producătorilor, cu una din următoarele denumiri de plai viticol: DEALUL DELEANU, DOBRINEȘTI, IONĂȘEȘTI, PISCU CORBULUI, COASTA LUPEI, GROZĂVEȘTI, BRANIȘTEA, DEALUL ULMULUI, BUCIUMENI, ȚEPU.

IV. SOIURILE DE STRUGURI

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

- soiuri albe: Sauvignon, Fetească regală, Fetească albă, Riesling italian, Muscat Ottonel.
- soiuri roșii: Cabernet Sauvignon, Merlot, Fetească neagră, Băbească neagră.

V. PRODUCȚIA DE STRUGURI (kg/ha)

Dacă vinurile vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D. :

- maxim 9.000 kg/ha la soiurile: Sauvignon, Muscat Ottonel, Cabernet Sauvignon și Fetească neagră
- maxim 10.000 kg/ha la soiurile: Merlot, Fetească albă și Riesling italian
- maxim 12.000 kg/ha la soiurile: Fetească regală și Băbească neagră

Dacă vinurile vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.T. :

- maxim 8.000 kg/ha la soiurile: Cabernet Sauvignon, Fetească neagră
- maxim 9.000 kg/ha la soiurile: Merlot.

VI. RANDAMENTUL ÎN VIN (hl/ha)

Dacă vinurile vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D. :

- maxim 65 hl/ha la soiurile: Sauvignon, Muscat Ottonel, Cabernet Sauvignon și Fetească neagră
- maxim 70 hl/ha la soiurile: Merlot, Fetească albă și Riesling italian
- maxim 78 hl/ha la soiurile: Fetească regală și Băbească neagră

Dacă vinurile vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.T. :

- maxim 60 hl/ha la soiurile: Cabernet Sauvignon, Fetească neagră
- maxim 65 hl/ha la soiurile: Merlot

VII. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

Strugurii destinați producerii vinului materie primă pentru vinul cu denumire de origine controlată "Nicoarești" 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 Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Merlot, Sauvignon, Fetească albă, Riesling italian, Fetească regală, Băbească neagră, dacă vinurile vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D. ;

* 220 g/l la soiurile albe și 213 g/l la soiurile roșii, dacă vinurile vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.T.

VIII. CARACTERISTICILE 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 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 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 kg/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 mucegai, se recomandă aplicarea desfrunzitului parțial în zona strugurilor la butucii cu masă foliară bogată.

În plantațiile din arealul D.O.C. "NICOREȘTI", 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. "NICOREȘTI" 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 aria geografică a Podgoriei Nicorești.

Practicile și tratamentele oenologice se efectuează conform legislației în vigoare.

Vinul produs în arealul delimitat pentru denumirea de origine protejată „Nicorești” are o tărie alcoolică dobândită de min. 11 % vol. în funcție de calitatea strugurilor la recoltare, dată de conținutul în zahăr.

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*.

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

c) *Îndulcirea* se face conform legislației în vigoare și este autorizată numai în stadiul de producție 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* se face conform legislației în vigoare.

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

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 pielei 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. „NICOREȘTI”.

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 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. 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 funcție de capacitatea butoaielor, natura biologică a soiului din care provine, tipul de vin, direcția de comercializare. Această verigă poate avea loc în baricuri. 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. „NICOREȘTI” LA PUNEREA LOR ÎN CONSUM

a) Caracteristicile analitice :

Vinurile cu D.O.C. „NICOREȘTI” trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție :

- *tărie alcoolică dobândită*: minim 11 % vol.;
- *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 la vinurile albe și roze și minim 19 g/l la vinurile roșii

- *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, exprimat ca glucoză și fructoză, este mai mare sau egal cu 5 g/l;
 - * 250 mg/l pentru vinuri albe și roze, al căror conținut în zaharuri, exprimat ca glucoză și fructoză, 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 zahăr, 50-60 mg/l.

b) Caracteristicile organoleptice:

1. Sauvignon :

*Aspect: limpede, cristalin

*Culoare : galben-verzui

*Miros: ca vin tânăr are aroma delicată și suavă a florilor de viță de vie

*Gust: semiaromat, echilibrat, amplu și lung. Aciditatea specifică zonei Nicorești îi conferă prospețime și vioiciune.

2. **Fetească regală:**

*Aspect: limpede, strălucitor

*Culoare: galben-pai

*Miros: aromă florală intensă, specifică soiului, foarte plăcută și fină

*Gust: plăcut și catifelat, bine conturat, nu foarte corpulent; construit pe suportul unei bune acidități face ca vinul proaspăt să fie sprințar și îmbietor, caracteristic arealului Nicorești.

3. **Riesling italian:**

*Aspect: limpede, cu luciu

*Culoare: galben-verzui

*Miros: aromă de fermentare plăcută și discretă, cu ușoare note minerale

*Gust: vin sec și sobru, are vinozitate și personalitate aparte dată de armonia gustativă și echilibrul perfect al elementelor sale de compoziție.

4. **Muscat Ottonel**

Aspect: transparent, strălucitor

Culoarea: galben-verzui cu nuanțe aurii

Miros: se evidențiază prin aroma plăcută tip Muscat; aroma este puternică și ușor sesizabilă, cu caracter floral nu foarte persistent, fiind pusă în valoare de condițiile ecoclimatice specifice podgoriei Nicorești.

Gust: vinul este rotund, elegant, armonios, curgător și se remarcă prin finețea sa, în lipsa oricărei asperități,

5. **Fetească albă:**

*Aspect: limpede

*Culoare: alb-verzui spre alb-gălbui

*Miros: aromă discretă de miere sau de flori de viță, savoare remarcabilă dată de aroma secundară de fermentație, intensă și plăcută

*Gust: armonie gustativă dată de echilibrul perfect al elementelor de compoziție, vin fin, elegant, cu o aciditate care îl face vioi și proaspăt.

6. **Cabernet Sauvignon:**

*Aspect: limpede

*Culoare: roșie intensă cu nuanțe violacee la vinul tânăr și o frumoasă nuanță rubinie obținută prin învechire

*Miros: aromă absolut specifică amintind-o pe cea de vegetație sălbatică, cu seve puternice, peste care se suprapune un buchet nobil și complex realizat prin învechire.

*Gust: armonios, bazat pe o fericită îmbinare între alcool, aciditate și tanin. Vinul este dur și aspru în primul an, dar se rotunjește devenind suplu și catifelat prin învechire.

7. **Merlot:**

*Aspect: limpede, strălucitor

*Culoare: vie, roșu-rubiniu intens

*Miros: aroma specifică ce sugerează olfactiv zmeură proaspătă; dezvoltă prin învechire un buchet valoros și complex.

*Gust: moale și delicat, mai puțin aspru, catifelat dar plin, armonios și cu o persistență gustativă ridicată.

8. **Fetească neagră:**

*Aspect: limpede, cristalin

*Culoare: roșie rubinie strălucitoare, destul de intensă, cu nuanțe vișinii.

*Miros: aroma particulară foarte plăcută, care se apropie de cea a coacazelor negre și prunelor uscate

*Gust: echilibrat, ferm, în care intervine o aciditate plăcută ce îl face savuros, vioi și atractiv; prin învechire apar ușoare nuanțe de scorțișoară.

9. **Băbească neagră:**

*Aspect: limpede, cu luciu

*Culoare: roșie de o intensitate moderată, dar vie și strălucitoare

*Miros: aromă specifică strugurelui, intensă și originală

*Gust: foarte plăcut și armonios, dat de un conținut moderat de alcool, de o aciditate mai ridicată, care conferă vinurilor vioiciune și prospețime; lipsa astringenței se datorează unui conținut nu prea ridicat de taninuri.

XII. CONDIȚIILE DE COMERCIALIZARE

1. Îmbutelierea vinurilor cu denumire de origine controlată "NICOREȘTI" se face, în mod obligatoriu, în butelii 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 "NICOREȘTI" se utilizează eticheta principală și contraeticheta (sau eticheta secundară).

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

- a) denumirea la vânzare: vin cu denumire de origine controlată, însoțită de mențiunea tradițională C.M.D.- cules la maturitate deplină sau C.T.-cules târziu, abreviată sau nu;
- b) denumirea de origine controlată "NICOREȘTI";
- c) tăria alcoolică dobândită, în volume;
- d) produs în România;
- e) indicarea îmbuteliatorului/producătorului, cu caracterele cele mai mici folosite în inscripționările de pe etichetă;
- 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 din R.I.V. (numărul din Registrul Industriilor Viticole).

3. În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată "NICOREȘTI" pot fi folosite și 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 exploatării viticole (plaiului) pentru vinurile provenite în exclusivitate din plaiul indicat;
- 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 numai pentru descrierea vinurilor cu D.O.C. ”Nicorești”. Aceste 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 “NICOREȘTI”, 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 “NICOREȘTI” 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 “NICOREȘTI”

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condițiile de a fi valorificate cu denumirea de origine controlată “NICOREȘTI”, sau dacă pierd aceste condiții, ele vor fi declassate în alte categorii pe baza unor proceduri elaborate de autoritatea competentă.

1. Declasarea vinurilor 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 unui vin cu D.O.C. în vin cu indicație geografică sau în alte categorii.

XV. AUTORITATEA DE CONTROL ȘI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAȚIILOR PRODUSULUI

Autoritatea desemnată pentru controlul și gestiunea denumirii de origine controlată “NICOREȘTI” este Inspectoratul Teritorial.

Adresa Inspectorat Adresa Inspectoratului Teritorial: oras Focsani, str Republicii nr 52 tel. 0040237235616, telef mobil 0752100982, e-mail galati@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 "NICOREȘTI" 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 care să conțină cel puțin următorii 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 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 "NICOREȘTI"; 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 "NICOREȘTI", în special pentru a ține cont de evoluția cunoștințelor științifice și tehnice sau pentru a redefini aria geografică.