

CAIET DE SARCINI
pentru producerea și comercializarea vinului cu denumire de origine controlată
„SEGARCEA”

I. DEFINIȚIE

Denumirea de origine controlată “SEGARCEA” se atribuie vinurilor obținute din struguri produși în arealul delimitat pentru această denumire, cu condiția respectării tuturor prevederilor prezentului caiet de sarcini și prevederilor impuse de legislația națională și europeană.

II. LEGĂTURA CU MEDIUL GEOGRAFIC

Caracteristicile vinurilor produse în arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată „SEGARCEA” cât și calitatea acestora, se datorează în mod esențial mediului geografic, cu factorii săi naturali și umani.

Localizare geografică:

Centrul viticol Segarcea face parte din Regiunea viticolă a Dealurilor Munteniei și Olteniei, fiind așezat în Câmpia Română, la 29 km sud de Craiova, la o altitudine predominantă de 145 m.

Din punct de vedere istoric, arealul viticol Segarcea aparține provinciei istorice Oltenia, iar din punct de vedere administrativ, județului Dolj. Geografic, Segarcea se află pe paralela 44°10' latitudine nordică și pe meridianul 23°72' longitudine estică. Istoricii și specialiștii oenologi au apreciat, de-a lungul timpului, că așezarea geografică, clima, structura, compoziția chimică a solului și alți factori au creat condiții din cele mai favorabile pentru cultura viței de vie.

Relieful

Segarcea este situată în partea centrală a Câmpiei Olteniei, pe interfluviul dintre Jiu (în est) și Desnațui (în vest), făcând parte din Câmpia Desnațuiului. Acest interfluviu poartă numele de Câmpia Segarcei, care alături de Câmpia Băileștiului formează Câmpia Desnațuiului.

Câmpia Segarcei este lipsită de relief eolian și are în componență câmpul piemontan al Sălcuței și terasele Dunării, dintre care numai cinci dintre ele (în total 8) se desfășoară și la est de Desnațui.

Suprafețele acoperite cu viță de vie ce aparțin Centrului viticol Segarcea se găsesc la extremitatea sudică a câmpului piemontan Sălcuța și pe versantul cu expoziție dominant sudică ce face tranziția între terasa a III-a a Dunării și câmpul înalt Sălcuța. Acest teritoriu se află situat între curbele hipsometrice de 100 m și 150 m. De fapt, aici se găsesc și cele mai înalte puncte ale arealului: Dealul Viilor cu 151,7m și Dealul Robului cu 150,3 m.

Solul

Pe pe teritoriul centrului viticol Segarcea se găsesc următoarele tipuri de sol: cernoziomuri cambice tipice, cernoziomuri cambice erodate și erodisoluri (pe versanți).

Geologia și litologia

Sub aspect geologic și al litologiei depozitelor de suprafață, Câmpia Olteniei este de vârsta Levantina dacă ne gândim la timpul de formare al primului uscat, dar este Cuaternar dacă ne gândim la acțiunea de modelare la care a fost supus după aceea.

În ceea ce privește materialul litologic, acesta este alcătuit în cea mai mare parte din depozite de tip loessoid, luto-argilos de vârstă Pleistocenă și luturi nisipoase bogate în carbonați. Materialul respectiv, de origine aluvială și deluvială, a fost depus în Cuaternar, în perioada interglaciațiunilor. Aceste depozite acoperă pe o grosime de la câțiva centimetri la 8-15 m, depozite mai vechi levantine nisipo-lutoase, nisipoase sau nisipo-marnoase.

Există în acest areal zone cu procese deluviale accentuate. Depozitele deluviale sunt legate de deplasarea unor depozite pleistocene deja existente prin acțiunea apelor de scurgere difuză sub

formă de pânză rezultată din ploi și topirea zăpezilor și sub influența gravitației (surupări, alunecări). Pe anumite suprafețe, deluviile îmbracă integral văile fără drenaj linear longitudinal, cu versanți ușor de stabilizat și utilizat în agricultură.

Climatul

Clima este temperat-continentală cu slabe influențe mediteraneene, consecință a frecvenței maselor de aer vestice și sud-vestice, fără a exclude influența maselor de aer tropical sudic și cele est-europene.

Pentru centrul viticol independent Segarcea, valoarea temperaturii medii multianuale este de 11.6°C. În ceea ce privește centrul viticol independent Segarcea, valoarea temperaturii medii a lunii cele mai calde este de 24,1°C cu limitele de oscilație cuprinse între 22,7°C și 26.8°C.

Pentru centrul viticol Segarcea cuantumul precipitațiilor anuale este de 565 mm (media pe 50 ani), dintre care 281 mm pe perioada de vegetație.

Hidrologia și hidrografia

Din punct de vedere hidrografic, teritoriul luat în studiu aparține bazinului hidrografic al Dunării, racordarea la acesta făcându-se prin intermediul Desnățuiului, drenorul principal al zonei. Apele meteorice ce cad pe suprafața câmpului nu drenează în exterior decât în foarte mică măsură în vecinătatea pantelor, iar restul se infiltrează în sol sau se acumulează la suprafață sau pe profilul de sol, în croturi unde pot bălți un timp îndelungat. În ce privește apele permanente de suprafață, ele lipsesc complet de pe raza perimetrului cercetat, iar apa freatică este interceptată la adâncime mai mare de 10 m.

Ansamblu de condiții pedo-climatice favorizează cultivarea viței de vie și crearea vinurilor de calitate deosebită, cu caracteristici tipice pentru această zonă. Producțiile de struguri prin intermediul cuplurilor, vinifera/portaltoi amplasate rațional, potrivit „vocației” terenurilor, pot conduce la rezultate remarcabile în obținerea de vinuri cu denumire de origine controlată.

Denumirea de origine controlată “SEGARCEA” nu a rămas ancorată în trecut: soiurile noi introduse, tehnologiile noi de cultură cât și de vinificație au adus-o în prezent la o reputație remarcabilă.

Vinurile roșii de SEGARCEA sunt alcoolice, bogate în extract și cu un conținut ridicat în substanțe minerale, iar cele albe și arome sunt fine, echilibrate și tipice zonei.

Cultivarea viței de vie și producerea vinului pe aceste meleaguri este menționată scriptic încă din 1557, într-un document prin care Pătrașcu cel Bun, tatăl lui Mihai Viteazul, dăruia ca zestre „pământurile Segarcei fiicei sale Maria”. La aceea vreme, viile și vinurile Segarcei erau bine cunoscute. Centrul viticol Segarcea a fost recunoscut pentru prima dată alături de alte 27 de centre viticole ale României ca având dreptul să se obțină vinuri cu denumire de origine controlată prin Decretul Consiliului de Miniștri din 25 mai 1929.

Durata strălucirii soarelui, temperatura mediului ambiant și precipitațiile atmosferice constituie trăsături esențiale ale climatului într-un anumit areal viticol, cu impact decisiv în desfășurarea proceselor biologice, fiziologice și biochimice ale viței de vie, influențând într-o măsură covârșitoare calitatea și tipicitatea vinurilor produse la Segarcea.

Majoritatea solurilor viticole sunt soluri cu un conținut ridicat în carbonat de calciu și bogate în oxizi de fier, astfel vinurile roșii obținute au o culoare roșie strălucitoare și sunt foarte fine, cu personalitate marcantă. Vinurile produse aici sunt vinuri pretabile la învechire.

Plantațiile viticole beneficiază în general de expoziție sudică, sud-vestică sau sud-estică, majoritatea plantațiilor fiind situate pe pante relativ line și platouri. Marea cantitate de radiație solară, resursele heliotermice bogate și precipitațiile atmosferice reduse, constituie un factor important al calității vinurilor.

III. DELIMITAREA TERITORIALĂ PENTRU PRODUCEREA VINULUI CU DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ “SEGARCEA”

Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată "SEGARCEA" cuprinde următoarele localități (orașe, comune și sate), situate în județul Dolj, astfel:

- Orașul Segarcea
- Com. Lipovu - satele Lipovu, Lipovu de Sus;
- Com. Cerat - satele Cerat, Malaica;

Denumirea de origine controlată "SEGARCEA" poate fi completată, în funcție de interesul producătorilor, cu una din următoarele denumiri de plai viticol: DEALU ROBULUI, PIETRICEAUA, GRĂDINA POPEȘTI, DEALU VIILOR, MALAICA, PLAIU VIILOR, LA CARIERĂ, LA TUFAN, DEALU LIPOVULUI.

IV. SOIURILE DE STRUGURI

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

- soiuri albe: Tămâioasă Românească, Tămâioasă Roză, Sauvignon, Pinot Gris, Chardonnay, Fetească Albă, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Viognier.
- soiuri roșii: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir, Fetească Neagră, Marcelan, Syrah, Negru de Drăgășani.

V. PRODUCȚIA DE STRUGURI (kg/ha)

Producția maximă de struguri, în funcție de utilizarea mențiunilor tradiționale, este :

Nr. crt	Soiurile de struguri	Producția maximă de struguri admisă, la recoltare pe categorii de calitate -kg/ha-		
		C.M.D.	C.T.	C.I.B.
1	Tămâioasă Românească, Tămâioasă Roză, Chardonnay	12000	10000	7000
2	Pinot Gris	10000	9000	6000
3	Sauvignon, Fetească Albă, Riesling Italian, Riesling de Rhin	12000	10000	7000
4	Viognier	12000	10000	-
5	Merlot, Negru de Drăgășani, Marcelan, Syrah, Fetească Neagră	12000	10000	-
6	Pinot Noir, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	10000	9000	-

VI. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

Strugurii se pot recolta manual sau mecanizat.

Calitatea și conținutul în zahăr a producției de struguri materie primă pentru vinurile cu denumire de origine controlată "SEGARCEA" se constată în momentul recepției lor la cramă.

Strugurii destinați producerii vinului materie primă pentru vinul cu denumire de origine "SEGARCEA" 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 pentru vinurile albe și roze, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C.– C.M.D.;
- 204 g/l pentru vinurile roșii, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D.;
- 220 g/l pentru vinurile albe și roșii dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.T.;
- 240 g/l pentru vinurile albe și aromate dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C.–C.I.B.

vii. RANDAMENTUL ÎN VIN (hl/ha)

Randamentul maxim în vin, în funcție de utilizarea mențiunilor tradiționale, este :

Nr. crt	Soiurile de struguri	Randamentul maxim în vin - hl/ha		
		C.M.D.	C.T.	C.I.B.
1	Tămâioasă Românească, Tămâioasă Roză, Chardonnay	86	68	42
2	Pinot Gris	72	61	36
3	Sauvignon, Fetească Albă, Riesling Italian, Riesling de Rhin	86	68	42
4	Viognier	86	68	-
5	Merlot, Negru de Drăgășani, Marcelan, Syrah, Fetească Neagră	82	65	-
6	Pinot Noir, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	68	59	-

VIII. CARACTERISTICILE SI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTAȚIILOR

Pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată ”SEGARCEA”, condițiile de cultură a viței de vie se stabilesc de fiecare producător, în vederea obținerii de struguri de calitate care să acumuleze cantitățile de zaharuri la recoltare, prevăzute pentru fiecare tip de vin.

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.

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

În plantațiile nou înființate densitatea va fi de minim 4.132 butuci / hectar, iar în restul plantațiilor, densitatea minim acceptată este de: 3.000 butuci/hectar.

Sistemul de cultură este neprotejat sau semiprotejat, pe tulpină cu forma de conducere recomandată Guyot pe tulpină, cordon uni sau bilateral, brațe cu înlocuire periodică. Sistemul de tăiere practicat va fi lung sau mixt cu o încărcatura de rod de maxim 15 ochi/mp.

Fertilizarea se va realiza prin aplicare de îngrășăminte organice sau chimice în doze moderate în funcție de caracteristicile fizico-chimice ale solului(cartare agrochimica) prin pastrarea unui raport optim N:P:K cu rol important în formarea diferitelor componente ale recoltei (zaharuri, aciditate, pigmenți antocianici, arome).

Fertilizarea foliară are rol complementar în completarea necesarului plantei de macroelemente și microelemente și corecției în caz de carente.

Irigarea este 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 (420-620 mc/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 desfrunziturii parțial în zona strugurilor la butucii cu masă foliară bogată, precum și tratamente cu metabisulfid neutralizat.

Strugurii trebuie să aibă o stare bună de sănătate - proporția boabelor avariate nu poate fi mai mare de 10% la D.O.C.-C.M.D. și maxim 5% la D.O.C.-C.T.

Reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă este obligatorie când producția potențială depășește limitele maxime admise prin caietul de sarcini, în caz contrar plantațiile producătoare de struguri cu D.O.C., nu se autorizează, sau după caz se retrage autorizația.

Tehnologiile de cultura aplicate la sol și planta se stabilesc de fiecare producător în vederea obținerii de struguri de calitate care să acumuleze cantitățile de zahăruri și componente (arome, antociani, aciditate etc.) la recoltare pentru obținerea vinurilor cu D.O.C..

Producătorii vor respecta bunele practici agricole și de mediu.

În plantațiile din arealul D.O.C. „SEGARCEA”, 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, protejarea mediului de poluare.

IX. PRACTICILE OENOLOGICE ADMISE

Arealul delimitat pentru D.O.C. „SEGARCEA” se încadrează în zona viticolă C II.

Vinurile produse în arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată „SEGARCEA” trebuie să fie produse din struguri ce provin în proporție de 100% din această arie geografică delimitată. Aceste vinuri trebuie să prezinte tipicitate imprimată de arealul de producere și de soiul din care provin.

Vinificarea strugurilor se va face obligatoriu în interiorul arealului delimitat pentru denumirea de origine „SEGARCEA”. Transferul strugurilor și vinificarea acestora în afara arealului este permisă numai cu acordul asociației de producători reprezentative din zonă.

Practicile și tratamentele oenologice se efectuează conform legislației în vigoare.

a) *Utilizarea bucăților din lemn de stejar* este permisă 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) *Cupajarea* se poate face doar între categorii diferite de vinuri sau musturi, cu condiția ca acestea să provină din arealul respectiv.

c) *Acidificarea și dezacidificarea*. 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 aceleiași produs se exclud reciproc.

d) *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.

La obținerea vinurilor cu denumire de origine controlată „SEGARCEA” este interzisă îmbogățirea.

Este interzisă mărirea tăriei alcoolice naturale în volume a mustului de struguri, a mustului parțial fermentat sau a vinului aflat în fermentare.

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

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 și alte substanțe (antociani, arome etc), la recoltare, determinat prin urmărirea mersului coacerii.

Transportul strugurilor trebuie să se facă în timp cât mai scurt la crama după recoltare în vase adecvate (ladite de plastic, bene inox protejate, altele asemenea), pentru a evita scurgerea mustului ravac.

Receptia calitativă și cantitativă.

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 pieleiță 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. „SEGARCEA”.

În cazul lipsei preselor pneumatice se va lucra numai cu mustul ravac.

Sulfizarea se va face asupra strugurilor, mustuielii 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.

Cupajarea vinurilor D.O.C. ”SEGARCEA”, albe din soiuri și tipuri diferite sau cupajarea celor roșii din soiuri și tipuri diferite este posibilă cu condiția ca vinurile utilizate în cupaj să provină integral din teritoriul delimitat aferent denumirii de origine controlate.

Nu sunt permise:

(1) cupajarea succesivă;

(2) cupajarea vinurilor albe cu vinurile roșii.

Operațiunile de depozitare, îngrijire și condiționare a vinurilor se vor face în vase specifice, evitându-se contactul cu aerul și stocarea la temperaturi inadecvate.

Maturarea vinului se va face în decurs de 3-24 luni, în funcție de natura biologică a soiului din care provine, tipul de vin, direcția de comercializare. 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.

Îmbutelierea se va face în condiții sterile, la rece.

XI. CARACTERISTICILE ANALITICE ȘI ORGANOLEPTICE ALE VINURILOR D.O.C. "SEGARCEA" LA PUNEREA ÎN CONSUM

a) Caracteristicile analitice :

- *tărie alcoolică dobândită:*

- min. 11% vol. pentru vinurile albe și roze, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C.–C.M.D.;

- min. 12% vol. pentru vinurile roșii, dacă vor purta mențiunea tradițională DOC – CMD;

- min. 12% vol. pentru vinurile albe cu rest de zahăr, dacă vor purta mențiunea tradițională DOC–CT;

- min. 13% vol. pentru vinurile albe seci și roșii dacă vor purta mențiunea tradițională DOC–CT.

- min. 11% vol. pentru vinurile dulci dacă vor purta mențiunea tradițională DOC–CIB.

- *aciditate totală* (acid tartric): min 4.0 g/l

- *aciditatea volatilă* nu poate depăși:

-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;

-maxim 25 miliechivalenți/litru, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C.-C.T. sau D.O.C.-C.I.B., dacă vinurile au fost supuse unei perioade de maturare de cel puțin doi ani.

- *extract sec nereducător:*

-minim 17g/l la vinurile albe și roze, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C.-C.M.D.;

-minim 19g/l la vinurile albe și roze, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C.-C.T.;

-minim 20g/l la vinurile roșii, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C.-C.M.D.;

-minim 22g/l la vinurile roșii, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C.-C.T.;

-minim 23g/l la vinurile albe și roze, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C.-C.I.B.

- *zaharuri totale*, exprimate ca glucoză și fructoză, g/l, în funcție de tipul vinului

- *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, ce au conținut în zaharuri mai mare sau egal cu 5g/l;

- *microelemente*: alumiul, 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, pentru vinurile indulcite și pentru vinurile obținute prin adaosul, în must sau în vin, de alcool sau distilat de vin;

- maxim 2 g/l pentru vinurile obținute prin adaos de must concentrat și pentru vinurile naturale dulci;

- maxim 2,5 g/l pentru vinurile obținute prin evoluție sub pelicula;

- *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.

Toate celelalte caracteristicile analitice trebuie să corespundă legislației în vigoare.

b) Caracteristici organoleptice:

Vinurile trebuie să prezinte următoarele însușiri calitative generale: limpiditate perfectă; culoare caracteristică tipului și vârstei vinului; însușiri superioare de aromă (buchet la vinurile vechi), armonie gusto-olfactivă și finețe; caracteristici de tipicitate imprimate de arealul de producere și de soi.

1. Fetească albă:

Aspect: limpede;

Culoare: galben-verzui, galben-pai la învechire;

Miros: aromă florală, proaspătă, de miere de albine;

Gust: catifelat, fructuos, vioi.

2. Sauvignon

Aspect: limpede;

Culoare: galben-verzui, galben-pai;

Miros: aroma intensă de flori de soc, flori de vita de vie, mineral;

Gust: fructuos, ușor migdalat, onctuos, amplu, post gust prelungit.

3. Riesling varietal (Riesling italian, Riesling de Rhin) :

Aspect: limpede;

Culoare: galben-verzui, galben-pai;

Miros: fructuos, aromă fină, plăcută, florală și de strugure în pârgă;

Gust: aciditatea evidentă și conținutul mediu de extract, catifelat, amplu, bine conturat, cu personalitate, echilibrat.

4. Chardonnay:

Aspect: limpede;

Culoare: galben pai;

Miros: aromă de vanilie, unt proaspăt;

Gust: onctuos, rotund, armonios, bine conturat.

5. Viognier:

Aspect: limpede;

Culoare: galben-verzui, stralucitor, galben-pai;

Miros: parfum specific, cu aroma discreta de fructe proaspete, pepene galben;

Gust: gust racoritor, onctuos, rotund, armonios, aciditatea evidentă și conținutul mediu de extract.

6. Pinot Gris

Aspect: limpede;

Culoare: galben-pai;

Miros: aroma deosebită fină de fructe galbene coapte, care îi accentuează tipicitatea;

Gust: alcoolic, armonios, aciditate echilibrată.

7. Tămâioasă Românească:

Aspect: limpede;

Culoare: galbena-pai cu nuanțe de verzui până la galben-aurie;

Miros: aroma deosebită specifică de muscat, cu nuanțe de flori de salcam, miere și nucsoara;

Gust: fructuos, deosebit, gust de miere și nucsoara, catifelat.

8. Tămâioasă Roză:

Aspect: limpede;

Culoare: roz aprins până la roz foiță de ceapă;

Miros: aroma deosebită și puternică de muscat;

Gust: inconfundabil de muscat și fructe coapte, catifelat, de o finețe deosebită.

9. Cabernet Sauvignon:

Aspect: limpede;

Culoare: roșu-rubiniu închis sau purpurie închisă, asemănătoare visinelor supracoapte, care, prin maturare și învechire capătă o ușoară tentă caramizie;

Miros: aromă de fructe de pădure, coacaze, cirese amare și condimente;

Gust: astringență destul de agresivă când este tânăr, structură taninoasă robustă, gust complex, ierbos corpulent, cu un extract bogat.

10. Cabernet Franc

Aspect: limpede;

Culoare: roșu violaceu, roșu-rubiniu închis;

Miros: plăcut de coacaze roșii, aromă de fructe de pădure;

Gust: vinul are prospețime evidentă și echilibru gustativ mai lejer și foarte prietenos prezintă o anumită nuanță de vegetal.

11. Merlot

Aspect: limpede ;

Culoare: roșu rubiniu cu reflexe violacee;

Miros: cu note de fructe de pădure, prune și cirese amare;

Gust: structura taninoasă stabilă, plăcut, gust complex, plin.

12. Marcelan

Aspect: limpede ;

Culoare: roșu-rubiniu închis;

Miros: cu note de fructe de pădure, prune și ciocolată;

Gust: structură taninoasă stabilă, plăcut, savuros.

13. Negru de Drăgășani:

Aspect: limpede,

Culoare: roșu-închis;

Miros: aromă de fructe de pădure coapte, cirese, condimente;

Gust: catifelat, aciditate bine integrată, cu post gust prelung.

14. Fetească Neagră:

Aspect: limpede;

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

Miros: aromă complexă, originală, cu note de scortisoare și prune uscate;

Gust: bine constituit, echilibrat, fructat.

15. Pinot Noir

Aspect: limpede;

Culoare: rubiniu cu intensitate moderată, care trece ușor în roșu-caramiziu chiar și printr-o maturare de scurtă durată;

Miros: aromă schimbătoare de cireșe, căpșuni, zmeura;

Gust: amplitudine rotundă, moale, alcoolic rafinat și o finete mai rar întâlnite la vinurile roșii.

16. Syrah

Aspect: limpede;

Culoare: roșu închis;

Miros: aromă de cirese negre și piper;

Gust: delicat, suplu, ciocolată, ușor picant, cu arome de cireșe amare, condimentat.

XII. CONDIȚIILE DE COMERCIALIZARE

1. Ambalare și prezentare:

Vinurile cu denumire de origine controlată "SEGARCEA" pot fi comercializate către consumatorul final doar îmbuteliate, cu respectarea prezentului caiet de sarcini.

Îmbutelierea vinurilor produse în arealul delimitat pentru denumirea de origine "SEGARCEA" se face în ambalaje de sticlă sau bag-in-box, de capacitate cuprinse între 0,25 – 5 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.

Producerea și procesarea strugurilor pentru vinurile cu denumire de origine controlată “SEGARCEA”, producerea vinurilor, precum și condiționarea și îmbutelierea acestora se realizează în teritoriul delimitat pentru denumirea de origine controlată “SEGARCEA”.

2. În sistemul de ambalare și etichetare, pentru vinurile cu denumire de origine controlată “SEGARCEA” se utilizează eticheta principală și contraeticheta (sau eticheta secundară).

În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată “SEGARCEA” se folosesc indicații obligatorii și indicații facultative.

Indicații obligatorii:

- a. Denumirea la vânzare „vin cu denumire de origine controlată însoțită” de una din mențiunile tradiționale D.O.C.-C.M.D. -cules la maturitate deplină, D.O.C.-C.T. -cules târziu și D.O.C.-C.I.B. -cules la înobilarea boabelor, exprimate prescurtat sau explicit;
- b. Denumirea de origine controlată “SEGARCEA”;
- c. Produs în România;
- d. Volumul nominal;
- e. Tăria alcoolică dobândită în volume;
- f. Numarul lotului, care să permită identificarea datei îmbutelierei;
- g. Tipul produsului:
 - sec pentru vinuri cu un conținut de zahăr mai mic de 4,0g/l;
 - demisec, pentru vinul cu un conținut de zahăr cuprins între 4,01 și 12,0g/l;
 - demidulce, pentru vinul cu un conținut de zahăr cuprins între 12,01 și 45,0g/l;
 - dulce, pentru vinul cu un conținut de zahăr mai mare de 45,0g/l.
- h. Mențiunea „contine sulfiti”;
- i. Numele și adresa îmbuteliatorului;
- j) Numărul R.I.V. (numărul din Registrul Industriilor Viticole).

3. Indicații facultative:

- a) Culoarea specifică;
- b) Anul de recoltă, cu condiția ca vinul să provină în proporție de cel puțin 85% din anul indicat;
- c) Denumirea soiului/soiurilor:
 - în cazul în care se utilizează numele unui singur soi de viță de vie sau un sinonim al acestuia, produsul să fi fost obținut în proporție de 100% din soiul menționat;
 - în cazul în care se utilizează două, trei sau mai multe soiuri de vin sau sinonimele lor, produsul în cauză să fi fost obținut în proporție de 100% din soiurile menționate; soiurile trebuie să fie menționate în ordinea descrescătoare a proporției, utilizându-se caractere de aceeași dimensiune;
- d) „Fermentat maturat în baric” sau „fermentat/maturat în prezenta așchiilor de lemn de stejar”
- e) Mențiunea tradițională, funcție de metoda de obținere;
- f) Distincții acordate, numai pentru lotul în cauză;
- g) Mențiuni facultative privind îmbutelierea la „castel”, „podgorie”, „proprietate” etc.
- h) Marca de comerț
- i) Denumirea plaiului pentru vinurile provenite în exclusivitate din plaiul respectiv;
- j) Numele persoanei (persoanelor) fizice și denumirea persoanei juridice care au participat la procesul de elaborare a vinului;
- k) Mențiuni care se referă la:
 - istoria vinului sau a firmei producătoare;
 - condiții naturale ale arealului de producere, tehnici de cultură specială, 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;

l) Codul de bare al produsului;

m) Simbolul comunitar ce indică denumirea de origine controlată;

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*, *C.T. - cules târziu și C.I.B. - cules la înnobilarea boabelor*, 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 “SEGARCEA”

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

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată “SEGARCEA”, 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 “SEGARCEA” 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*.

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată “SEGARCEA” introduse pe piață înainte de sfârșitul anului în care a fost produs, se poate utiliza la etichetare mențiunea tradițională *Vin tânăr*.

XIV. DECLASAREA VINURILOR CU D.O.C. „SEGARCEA”

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condițiile de a fi valorificate cu denumirea de origine controlată “SEGARCEA”, dacă pierd aceste condiții sau la cererea producătorului, 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, păstrare sau învechire, producătorul poate să solicite O.N.V.P.V. declasarea unui vin cu D.O.C. la altă categorie, cu precizarea motivelor care stau la baza cererii.

XV. AUTORITATEA DE CONTROL SI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAȚIILOR PRODUSULUI

Autoritatea desemnată pentru controlul și gestiunea denumirii de origine controlată „SEGARCEA” este **Oficiul National al Viei si Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.)**, prin Inspectoratul Teritorial Oltenia.

Adresa Inspectoratul Teritorial Oltenia: Str. Calea București, Bl. R10, Sc.1, Ap.16, Craiova, Dolj, Cod postal 200516, Telefon/Fax: 0251.542.140; 0752.100.989, e-mail: oltenia@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 „SEGARCEA” și declasarea acestora se face la solicitarea producătorilor care se supun condițiilor din prezentul caiet de sarcini și legislației în vigoare, 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 parametri:

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

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

c) verificarea condițiilor prevăzute în caietul de sarcini.

Controlul menționat la lit. a) și lit.b) este realizat de către Comisia de examinare constituită la nivelul denumirii de origine controlată ”SEGARCEA”; 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:

- esantionare;
- 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 O.N.V.P.V. care a fost adus la cunoștința operatorilor și 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 „SEGARCEA”, în special pentru a ține cont de evoluția cunoștințelor științifice și tehnice sau pentru a redefini aria geografică.