

Denumiri de vinuri existente – dosarul tehnic**I. DENUMIRE/ DENUMIRI DE ÎNREGISTRAT:**

Mehedinți (ro)

II. COORDONATELE SOLICITANTULUI

<i>Numele și funcția solicitantului:</i>	Organizația Națională Interprofesională Vitivinicolă (ONIV)
<i>Statutul juridic, dimensiunea și componența (în cazul persoanelor juridice):</i>	ONIV este constituită ca o grupare reprezentativă, din organizațiile de producători, pe baza liberei inițiative a acestora. ONIV are ca scop reglementarea producerii, prelucrării, depozitării, distribuției și comercializării produselor vitivinicole și desfășoară activități de apărare a intereselor producătorilor, cu respectarea diversității regionale. Reunește un număr de membri ce reprezintă un volum de producție și comercializare considerabil, din sectorul vitivinicol.
<i>Naționalitate:</i>	România
<i>Adresă:</i>	59 B-dul. Mărăști 11464 București România
<i>Nr. telefon:</i>	0040 21 - 311.91.03
<i>Fax:</i>	0040 21 - 311.91.02
<i>E-mail(uri):</i>	office@oniv.ro

III. CAIETUL DE SARCINI AL PRODUSULUI

<i>Stadiu:</i>	Anexat(e)
<i>Denumirea fișierului:</i>	Caiet sarcini DOC Mehedinti.pdf

IV. DECIZIE NAȚIONALĂ DE APROBARE:

<i>Referință juridică:</i>	Ordin MAPDR 732/2005, M Of 726/10 august 2005
----------------------------	---

V. DOCUMENT UNIC

<i>Denumire/ denumiri de înregistrat:</i>	Mehedinți (ro)
<i>Termen echivalent/termeni echivalenți:</i>	
<i>Denumire utilizată în mod tradițional:</i>	Nu
<i>Temeiul juridic pentru transmitere:</i>	Articolul 73 alineatul (1) litera (a) din R.(CE) nr. 607/2009
<i>Prezentul dosar tehnic include modificarea (modificările) adoptată (adoptate) în conformitate cu:</i>	
<i>Tip de indicație geografică:</i>	DOP - denumire de origine protejată

1. CATEGORII DE PRODUSE VITICOLE

1. Vin

2. DESCRIEREA VINULUI/VINURILOR

Caracteristici analitice si organoleptice

<i>Caracteristici analitice:</i>
- <i>tărie alcoolică dobândită:</i> - 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 D.O.C. – C.M.D.; - min. 12% vol. pentru vinurile albe cu rest de zahăr, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C.–C.T.; - min. 13% vol. pentru vinurile albe seci și roșii dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C.–C.T.. - min. 11% vol. pentru vinurile dulci dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C.–C.I.B. - <i>aciditate totală</i> (acid tartric): min 4.0 g/l - <i>aciditatea volatilă</i> nu poate depăși: -18 miliechivalenți pe litru sau 1,08 g/l, pentru vinurile albe și roze;

- 20 miliechivalenti 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*: aluminiul, maxim 8 mg/l; arsenul, maxim 0,2 mg/l; borul, exprimat în acid boric, maxim 80 mg/l; bromul, maxim 1 mg/l; cadmiul, maxim 0,01 mg/l; cuprul, maxim 1 mg/l; fluorul, maxim 1 mg/l; plumbul, maxim 0,2 mg/l; staniul, maxim 1 mg/l; zincul, maxim 5 mg/l; metanolul: maxim 150 mg/l pentru vinurile albe și roze și maxim 300 mg/l pentru vinurile roșii;
- *sulfatii*, exprimați în sulfat de potasiu, maximum 1 g/l, cu următoarele excepții:
 - maxim 1,5 g/l pentru vinurile cu învechire de cel puțin 2 ani în vase, 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.

Caracteristici organoleptice:

1. Fetească albă:

- * *Aspect*: limpede;
- * *Culoare*: galben-verzui, galben-pai;
- * *Miros*: aromă florală, proaspătă, de miere de albine;

* *Gust*: catifelat, fructuos, amplu, matasos, bine conturat.

2. Fetească regală:

* *Aspect*: limpede;

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

* *Miros*: fructuozitate, aromă florală, proaspătă;

* *Gust*: vin lejer cu aciditate ridicată, gust racoritor, fructuos.

3. Sauvignon

* *Aspect*: limpede;

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

* *Miros*: aromă intensă de flori de soc, pepene galben sau flori de via de vie;

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

4. Riesling:

* *Aspect*: limpede;

* *Culoare*: galben verzui;

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

* *Gust*: aciditatea evidentă și conținutul mediu de extract, vioi, cu personalitate, echilibrat.

5. Chardonnay:

* *Aspect*: limpede;

* *Culoare*: galben pai;

* *Miros*: aromă de vanilie, unt proaspăt (diacetil);

* *Gust*: onctuos, rotund, armonios.

6. Viognier:

* *Aspect*: limpede;

* *Culoare*: galben-verzuie stralucitoare, galben pai;

* *Miros*: parfum specific, cu aromă discretă de fructe proaspete ;

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

7. Pinot Gris

* *Aspect*: limpede;

* *Culoare*: galben-pai;

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

* *Gust*: moale, armonios, aciditate echilibrată.

8. Tămâioasă Românească:

* *Aspect*: limpede;

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

* *Miros*: aromă deosebită specifică de muscat, cu nuanțe de flori de salcam, miere și nucsoară;

* *Gust*: fructuos, deosebit, gust de miere și nucsoară, catifelat.

9. Muscat Ottonel:

* *Aspect*: limpede;

- * *Culoare*: galben-auriu;
- * *Miros*: aroma deosebita si puternica de muscat;
- * *Gust*: inconfundabil de muscat si fructe coapte, catifelat, rotund, proaspat, de o finete deosebita.

10. Cabernet Sauvignon:

- * *Aspect*: limpede;
- * *Culoare*: roșu-rubiniu închis sau purpurie închisa, asemanatoare visinelor supracoaapte, care, prin maturare si învechire capata o usoara tenta caramizie;
- * *Miros*: aromă de fructe de padure, coacaze, cirese amare si condimente;
- * *Gust*: corpolent, cu un extract bogat si cu o astringenta destul de agresiva când este tânar, structura taninoasa robusta, gust complex, ierbos.

11. Cabernet Franc

- * *Aspect*: limpede;
- * *Culoare*: rosu violaceu, roșu-rubiniu închis;
- * *Miros*: placut de coacaze rosii, aromă de fructe de padure;
- * *Gust*: vinul are prospetime evidentă și echilibru gustativ fiind lejer și foarte prietenos prezinta o anumita nuanta de vegetal.

12. Merlot

- * *Aspect*: limpede ;
- * *Culoare*: rosu rubiniu cu reflexe violacee;
- * *Miros*: cu note de fructe de padure, prune si cirese amare;
- * *Gust*: structura taninoasa stabila, placut, gust complex.

13. Marcelan

- * *Aspect*: limpede ;
- * *Culoare*: roșu-rubiniu închis;
- * *Miros*: cu note de fructe de padure, prune si cirese amare;
- * *Gust*: structura taninoasa stabila, placut, savuros .

14. Negru de Drăgășani:

- * *Aspect*: limpede,
- * *Culoare*: roșu-închis;
- * *Miros*: aromă de fructe de pădure coapte, cirese, condimente;
- * *Gust*: catifelat, aciditate bine integrata, cu post gust prelung.

15. Novac:

- * *Aspect*: limpede;
- * *Culoare*: roșu-granat intens;
- * *Miros*: buchet de afine, arome picante de cuișoare, piper negru ;
- * *Gust*: de afine, capsuni, tanin bine integrat.

16. 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, savuros .

17. Pinot Noir

* *Aspect*: limpede;

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

* *Miros*: aromă schimbătoare de cireșe, căpșuni, zmeură;

* *Gust*: amplu rotund, moale, alcoolic rafinement și o finete mai rar întâlnite la vinurile roșii.

18. Syrah

**Aspect*: limpede;

**Culoare*: roșu închis;

**Miros*: aroma de cireșe negre și piper;

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

3. TERMENI TRADIȚIONALI**a. Punctul a)**

Vin cu denumire de origine controlată (D.O.C.)
--

b. Punctul b)

Vin tânăr
Vin de vinotecă
Rezervă

4. PRACTICI DE VINIFICARE**a. Practici oenologice****Practici oenologice**

<i>Tip de practică oenologică:</i>	Restricție relevantă privind producerea vinurilor
<i>Descrierea practicii:</i>	
La obținerea vinurilor cu denumire de origine controlată „MEHEDINȚI” 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.	

b. Producții maxime

Productia de struguri (kg/ha)

<i>Producție maximă:</i>					
Nr. crt	Soiurile de struguri	Producția maximă de struguri admisă, în funcție de utilizarea mențiunii tradiționale -kg/ha-			
		C.M.D.	C.T.	C.I.B.	
1	Tămâioasă Românească, Chardonnay	12000	10000	7000	
2	Pinot Gris, Muscat Ottonel	10000	9000	6000	
3	Sauvignon, Fetească Albă, Riesling Italian	12000	10000	7000	
4	Fetească Regală, Viognier	12000	10000	-	
5	Merlot, Novac, Negru de Drăgășani, Marcelan, Syrah, Fetească Neagră	12000	10000	-	
6	Pinot Noir, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	10000	9000	-	

Randament in vin (hl/ha)

<i>Producție maximă:</i>

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

5. ZONĂ DELIMITATĂ

I). Subdenumirea de origine “ SEVERIN”:

1. Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu subdenumirea de origine “SEVERIN” cuprinde următoarele localități situate în județul Mehedinți:

- Municipiul Drobeta Turnu-Severin
- Com. Suburbană Șimian - satele Cerneți, Poroina Mare, Erghevița;
- Com. Breznița-Ocol - satele Breznița-Ocol, Șusița;
- Com. Izvoru Bârzii - satele Halînga, Izvoru Bârzii;
- Com. Malovăț - satele Malovăț, Colibași, Lazu, Negrești;

- Com. Hinova - satele Hinova, Bistrița.

2. Denumirea de origine "MEHEDINȚI-SEVERIN" poate fi completată și cu una dintre următoarele denumiri de plai viticol: DEALUL VIILOR, HALÂNGA, HINOVA, BREZNIȚA, ȘIMIAN, POROINA.

II). Subdenumirea de origine "CORCOVA"

1. Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu subdenumirea de origine "CORCOVA" cuprinde următoarele localități situate în județul Mehedinți:

- Com. Corcova - satele Corcova, Pârvulești, Gârbovățu de Jos, Imoasa, Jirov;

- Com. Broșteni - satele Broșteni, Căpățânești, Lupșa de Jos, Meriș.

- Com. Florești - sat Florești;

- Com. Căzănești – satele Căzănești, Severinești, Valea Coșuștei.

2. Denumirea de origine "MEHEDINȚI-CORCOVA" poate fi completată sau nu, cu una dintre următoarele denumiri de plai viticol: PÂRVULEȘTI, FOIȘOR, LA OCOALE, JIROVEL.

III). Subdenumirea de origine "GOLUL DRINCEI"

1. Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu subdenumirea de origine "GOLUL DRINCEI" cuprinde următoarele localități situate în județul Mehedinți:

- Com. Vlădaia - satele Vlădaia, Almăjel, Scorila, Ștircovița;

- Com. Punghina - satele Drincea, Satu Nou, Punghina;

- Com. Oprișor - satele Oprișor, Prisăceaua;

- Com. Bălăcița - satele Bălăcița, Dobra, Gvardinița;

- Com. Corlățel - satele Corlățel, Valea Anilor.

2. Denumirea de origine "MEHEDINȚI-GOLUL DRINCEI" poate fi completată și cu una dintre următoarele denumiri de plai viticol: VLĂDAIA, ALMĂJEL, OPRIȘOR, Dealul Gârleanu, DEALUL GOLULUI, SCORILA, PUNGHINA, VALEA ANILOR.

IV). Subdenumirile de origine "VÂNJU MARE" și „OREVIȚA"

1. Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu subdenumirile de origine "VÂNJU MARE" și "OREVIȚA" cuprinde următoarele localități situate în județul Mehedinți:

- Orasul Vânju Mare - satele Orevița Mare, Bucura, Nicolae Bălcescu, Traian;

- Com. Rogova - satele Rogova, Poroinița;

- Com. Poroina Mare - satele Fântânile Negre, Poroina Mare, Șipotu;

- Com. Livezile - satele Livezile, Izvoru Aneștilor;

- Com. Devesel - satul Scăpău;

- Com. Pădina - satele Pădina Mare.

2. Denumirile de origine "MEHEDINȚI-VÂNJU MARE și MEHEDINȚI-OREVIȚA" pot fi completate și cu una dintre următoarele denumiri de plai viticol: OREVIȚA, ROGOVA, BUCURA, SCĂPĂU, DEALUL ȚIGANULUI, FÂNTÂNILE NEGRE, STÂRMINA, PĂDINA.

a. Zona NUTS

RO413	Mehedinti
RO41	Sud-Vest Oltenia
RO4	Macroregiunea patru
RO	ROMNIA

b. Hărți ale zonei delimitate

<i>Numărul de hărți anexate:</i>	0
----------------------------------	---

6. STRUGURI DE VINIFICAȚIE**a. Inventarul principalelor soiuri de struguri de vinificație**

12. Tamâioasă românească
10. Fetească neagră
08. Muscat Ottonel
07. Cabernet Sauvignon
06. Sauvignon
03. Merlot
02. Fetească regală
01. Fetească albă

b. Soiuri de struguri de vinificație OIV

Pinot Gris G
Chardonnay B
Cabernet Franc N
Syrah N
Riesling Italian
Pinot Noir N
Novac
Negru de Dragasani

c. Alte soiuri

Marcelan
Viognier

7. LEGĂTURA CU ZONA GEOGRAFICĂ

Legatura cu aria delimitata

Detalii privind zona geografică:

Arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată "MEHEDINȚI" acopera două podgorii: podgoria Severinului și podgoria Plaiurile Drâncei.

Podgoria Severinului este situată în extremitatea sud-vestică a Podisului Getic, respectiv pe Dealurile Motrului, și în zona de contact a acestora cu Podișul Mehedinți. Cele două centre viticole ale podgoriei sunt situate aproximativ pe aceeași paralelă (42°42' latitudine nordică), dar distanțate între ele la circa 30 km linie aeriană. Administrativ, podgoria se găsește în județul Mehedinți.

Podgoria Plaiurile Drâncei este amplasată la sud-est de podgoria Severinului și la vest de podgoria Dealurile Craiovei. Matematic, ea este traversată de meridianul de 23°, longitudine estică și se încadrează între paralelele de 44°13'-44°34', latitudine nordică, situându-se astfel printre podgoriile cele mai sudice ale țării. Centrele viticole ale podgoriei Plaiurile Drâncei sunt situate în județele Mehedinți și Dolj.

Litologia aparține în întregime cuaternarului în cazul podgoriei Plaiurile Drâncei. În zona mai înaltă, piemontana, el este constituit din depozite fluvio-deltaice de pietrisuri și nisipuri pleistocene inferioare, urmate spre suprafața de succesiunea pietrisurilor, nisipurilor, luturilor și loessoidelor pleistocen medii și superioare. În cazul podgoriei Severinului litologia este reprezentată printr-un complex de marne, argile și nisipuri pliocene lacustre, peste care se suprapune, la sud, spre Dunăre, o succesiune de pietrisuri, nisipuri și depozite loessoide pleistocen superioare. Pentru ambele centre sunt comune aluviunile nisipo-pietroase holocene din luncile râurilor.

Tipurile de sol dominante în cazul podgoriei Plaiurile Drâncei sunt solurile brun-roscate și cernoziomurile levigate, ambele fiind avantajate de textura mijlocie, local grosieră, sau argilo-lutoasă. Caracteristicile fizice și chimice ale acestor soluri sunt dintre cele mai favorabile pentru cultura vitei de vie. Solurile de fond în aria centrului Dealul Viilor din Depresiunea Severinului sunt solurile brun-roscate, normale sau slab-moderat erodate pe versanți, urmate de soluri brune sau/si soluri slab podzolite, moderat-puternic erodate pe pante și soluri aluviale pe terasele de luncă ale Topolnitei.

Relieful, în cazul podgoriei Plaiurile Drâncei, este reprezentat prin sectoare a două unități geomorfologice importante: Podisul Getic și Câmpia Olteniei. Podisul Getic participă prin partea sudică a Câmpiei piemontane înalte a Balacitei într-un complex de coline V-E în partea nordică, cu altitudini în jur de 300 m, și de platouri cvasitubulare suspendate în partea centrală a regiunii, cu înclinare spre S și S-E. Câmpia Olteniei participă aici prin treptele mai înalte ale Câmpiei Blahnitei și, parțial, ale Câmpiei Desnățuiului. În cazul podgoriei Severinului relieful aparține la

două subunități ale Podisului Getic, respectiv Depresiunea Severinului și Colinele Corcovei. Relieful Depresiunii Severinului are aspect colinar în jumătatea nordică și se continuă spre sud cu terasele netede ale Dunării. Colinele Tutovei coboară spre sud și sud-est de la circa 400 de m la 200 m altitudine absolută. Pantele frontale ale colinelor sunt în jur de 5°.

Hidrografia este reprezentată printr-o rețea de ape curgătoare autohtone, între care doar Drincea și Blahnița au scurgere permanentă și debite în general reduse dar foarte variabile pe parcursul anului. Afluenții lor sunt semipermanenți sau temporari. Apele freatice din zona colinară nordică sunt discontinue, în timp ce stratele acvifere sunt mai bogate și cu mai mare continuitate în aria platourilor suspendate central. Straturile acvifere sunt mai bogate și cu mai mare continuitate. În cazul podgoriei Severinului rețeaua hidrografică este tributară Dunării, îndeosebi prin intermediul Topolnitei în depresiunea Severinului, Cosustei și Motrului în Colinele Corcovei, văi cu scurgere permanentă. Un aport substanțial revine apelor freatice, la adâncimi diferite (între 1 și 20 m) și de bună calitate.

Climatul este temperat continental moderat, de nuanță mediteraneană, consecință a frecvenței maselor de aer vestice și sud-vestice, fără a exclude influența maselor de aer tropical sudic și cele est-europene în cazul podgoriei Plaiurile Drâncei și temperat moderat continental, cu valuri influențe vestice (atlantice) și sud-vestice (mediterano-adriatice) în cazul podgoriei Severinului.

Detalii privind produsul:

Vinurile obținute în această podgorie sunt vinuri alcoolice, corpulente, bogate în extract și cu un conținut ridicat în substanțe minerale, fapt datorat așezării plantațiilor pe soluri brun-roșcate și cernoziomurile levigate, ambele fiind avantajate de textura mijlocie, local grosieră, sau argilo-lutoasă, caracteristicile fizice și chimice ale acestor soluri fiind dintre cele mai favorabile pentru cultura vitei de vie. Solurile de fond în aria centrului Dealul Viilor din Depresiunea Severinului sunt solurile brun-roșcate, normale sau slab-moderat erodate pe versanți, urmate de soluri brune sau/si soluri slab podzolite, moderat-puternic erodate pe pante și soluri aluviale pe terasele de luncă ale Topolnitei. Majoritatea solurilor viticole sunt soluri bogate în oxizi de fier, astfel vinurile roșii obținute au o culoare roșie strălucitoare și sunt foarte fine, cu personalitate marcantă.

Interacțiune cauzală:

Acest ansamblu de condiții pedo-climatice favorizează cultivarea vitei de vie și crearea vinurilor de calitate deosebită, cu caracteristici tipice pentru denumirea de origine controlată "MEHEDINȚI". 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. Existența unor plantații viticole pe actualul teritoriu al denumirii de origine controlată “MEHEDINȚI” este consemnată încă din cele mai vechi timpuri în diferite zăpisi, jalbe, acte de vânzare-cumpărare, danii, învoieli. Printr-un document din 8 ianuarie 1407, Mircea cel Batrân (1386-1418) daruiește și întărește mănăstirii Cozia un obroc anual de grâu și vin. De-a lungul timpului se consemnează că în această zonă se practica viticultura. St. C. Teodorescu și M. Gheorghita (1970) consemnau că la mijlocul secolului al XIX-lea, Orevita și Golul Drâncei constituiau podgoriile cele mai mari ale Mehedințului.

Plantațiile viticole beneficiază de expoziție sudică, sud-vestică sau sud-estică, majoritatea plantațiilor fiind situate pe pante line și platouri. Marea cantitate de radiație solară, resursele heliotermice bogate și precipitațiile atmosferice reduse, constituie un factor important al calității vinurilor. Vinurile produse aici sunt vinuri pretabile la învechire.

În anul 1900, C.V. Munteanu și C. Roman, într-o lucrare intitulată “*Vinurile României. Studiul economic și chimic*”, reliefează, cu ajutorul datelor analitice, că vinurile roșii de Mehedinți erau alcoolice, bogate în extract și cu un conținut ridicat în substanțe minerale.

Dintr-o statistică din 3 decembrie 1832, reiese că în județul Mehedinți exista o suprafață de 5341 pogoane de viță de vie. Improprietărea din august 1864 a stimulat extinderea plantațiilor viticole încât, după grâu și porumb, vinul ocupă în județul Mehedinți locul trei la export.

Cultivarea viței de vie și crearea vinurilor de calitate deosebită, cu caracteristici tipice pentru denumirea de origine controlată “MEHEDINȚI” este favorizată de acest ansamblu de condiții pedo-climatice. 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.

8. CONDIȚII SUPPLEMENTARE

Condiții de comercializare

<i>Cadru juridic:</i>	În legislația națională
<i>Tip de condiție suplimentară:</i>	Ambalarea în aria delimitată
<i>Descrierea condiției</i>	
Îmbutelierea vinurilor produse în arealul delimitat pentru denumirea de origine “MEHEDINȚI” se face în ambalaje de sticlă sau bag-in-box, de capacități cuprinse între 0,25 – 5 litri.	

9. DOCUMENTE JUSTIFICATIVE

a. Alt(e) document(e):

--

VI. ALTE INFORMAȚII**1. COORDONATELE INTERMEDIARULUI**

<i>Numele intermediarului:</i>	Oficiul National al Viei si Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.)
<i>Adresă:</i>	49 Soseaua Iancului 021719 Bucuresti România
<i>Nr. telefon:</i>	0040 21 2505097
<i>Fax:</i>	0040 21 2505098
<i>E-mail(uri):</i>	office@onvpv.ro

2. COORDONATELE PĂRȚII/PĂRȚILOR INTERESATE

--

3. LINK CĂTRE CAIETUL DE SARCINI AL PRODUSULUI

<i>Link:</i>	http://www.onvpv.ro/?pag=1052
--------------	---

4. LIMBA CERERII:

română

5. LINK CĂTRE E-BACCHUS

Mehedinți urmată sau nu de Corcova
Mehedinți urmată sau nu de Golul Drâncei
Mehedinți urmată sau nu de Orevița
Mehedinți urmată sau nu de Severin
Mehedinți urmată sau nu de Vânu Mare