

Denumiri de vinuri existente – dosarul tehnic

I. DENUMIRE/ DENUMIRI DE ÎNREGISTRAT:

Segarcea (ro)

II. COORDONATELE SOLICITANTULUI

<i>Numele și funcția solicitantului:</i>	ORGANIZAȚIA NAȚIONALĂ INTERPROFESIONALĂ VITIVINICOLĂ
<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 Segarcea.pdf

IV. DECIZIE NAȚIONALĂ DE APROBARE:

<i>Referință juridică:</i>	O MADR nr 732/2005 publicat in MOF nr 726 di 10 august 2005
----------------------------	---

V. DOCUMENT UNIC

<i>Denumire/ denumiri de înregistrat:</i>	Segarcea (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

<i>Caracteristici analitice:</i>
<p>- <i>tărie alcoolică dobândită:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>- <i>aciditate totală</i> (acid tartric): min 4.0 g/l</p> <p>- <i>aciditatea volatilă</i> nu poate depăși:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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*: 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 îndulcite 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 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:

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 discretă 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: galben-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 finete deosebită.

9. Cabernet Sauvignon:

Aspect: limpede;

Culoare: roșu-rubiniu închis sau purpurie închisă, asemănătoare visinelor

supracoapte, care, prin maturare și învechire capătă o usoară tentă cărămizie;
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 prospetime 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-cărămiziu 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.

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

PRACTICILE OENOLOGICE

<i>Tip de practică oenologică:</i>	Restricție relevantă privind producerea vinurilor
<i>Descrierea practicii:</i>	
<p>La obținerea vinurilor cu denumire de origine controlată „SEGARCEA” este interzisă îmbogățirea.</p> <p>Este interzisă mărirea tăriei alcoolice naturale în volume a mustului de struguri, a mustului parțial fermentat sau a vinului aflat în fermentare.</p>	

PRACTICI DE CULTIVARE

<i>Tip de practică oenologică:</i>	Practică de cultivare
<i>Descrierea practicii:</i>	
<p>-densitatea minim acceptata este de: 3.000 butuci/hectar.</p> <p>-în plantatiile nou infiintate densitatea va fi de minim 4.132 butuci / hectar</p> <p>-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</p> <p>-sistemul de tăiere practicat va fi lung sau mixt cu o încărcatura de rod de maxim</p>	

15 ochi/mp.

b. Producții maxime**PRODUCȚIA DE STRUGURI (kg/ha), în funcție de utilizarea mențiunilor tradiționale***Producție maximă:*

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	-

RANDAMENTUL ÎN VIN (hl/ha), în funcție de utilizarea mențiunilor tradiționale

<i>Producție maximă:</i>				
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	-

5. ZONĂ DELIMITATĂ

Județul Dolj:

- Orașul Segarcea

- Com. Lipovu

- Com. Cerat

- satele Lipovu, Lipovu de Sus;

- satele Cerat, Malaica

a. Zona NUTS

RO411	Dolj
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
11. Pinot gris
10. Fetească neagră
07. Cabernet Sauvignon
06. Sauvignon
03. Merlot
01. Fetească albă

b. Soiuri de struguri de vinificație OIV

Cabernet Franc N
Tamâioasa roza
Syrah N
Riesling de Rhin
Riesling Italian
Pinot Noir N
Negru de Dragasani

c. Alte soiuri

Marcelan
Viognier

7. LEGĂTURA CU ZONA GEOGRAFICĂ

Legătura cu aria delimitată

Detalii privind zona 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.

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 vârstă 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 $24,1^{\circ}\text{C}$ cu limitele de oscilație cuprinse între $22,7^{\circ}\text{C}$ și 26.8°C .

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

Detalii privind produsul:

Vinurile roșii de SEGARCEA sunt alcoolice, bogate în extract și cu un conținut ridicat în substanțe minerale, iar cele albe și aromate 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.

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.

Interacțiune cauzală:

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

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.

8. CONDIȚII SUPLIMENTARE

CONDIȚIILE DE COMERCIALIZARE

<i>Cadru juridic:</i>	În legislația națională
<i>Tip de condiție suplimentară:</i>	Dispoziții suplimentare privind etichetarea
<i>Descrierea condiției</i>	
Fără dispoziții suplimentare.	

9. DOCUMENTE JUSTIFICATIVE

a. Alt(e) document(e):

--

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

<i>Numele intermediarului:</i>	Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole
<i>Adresă:</i>	49 Șoseaua Iancului 021719 București 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=1051
--------------	---

4. LIMBA CERERII:**5. LINK CĂTRE E-BACCHUS**