Ref. Ares(2011)1386236 - 20/12/2011

CAIET DE SARCINI

pentru producerea şi comercializarea vinului cu denumire de origine controlată

” RECAŞ”

I. DEFINIȚIE

Denumirea de origine controlată “RECAŞ” se atribuie vinurilor obținute din struguri produşi în arealul delimitat pentru această denumire, cu condiția respectării tuturor prevederilor din prezentul caiet de sarcini.

II. LEGĂTURA CU MEDIUL GEOGRAFIC

Calitatea şi caracteristicile vinurilor produse în arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată “RECAŞ” se datorează în mod esențial mediului geografic, cu factorii săi naturali şi umani.

Factorul natural caracteristic este zona colinară cu înălțimi de maxim 150 m cu insolație intensă în tot timpul anului. Aici sunt soluri podzolice, bogate în oxizi de fier şi microelemente. Plantațiile viticole beneficiază de expoziție sudică, sud-vestică sau sud-estică, majoritatea plantațiilor fiind situate pe pante line şi platouri.

Date ecoclimatice: temperatura medie anuală 10,6^{o} C, suma precipitațiilor anuale 636 mm, suma temperaturilor active 3.206 ^{o}C, suma orelor de insolație 1.519 şi suma precipitațiilor active 364 mm. Aptitudinea oenoclimatică a regiunii viticole (indicele termoheliohidric cuprins între 4.600 – 5.100) în care se încadrează arealul delimitat pentru D.O.C. „RECAŞ” cu 4.606, este pregnant favorabilă pentru producerea vinurilor roşii de înaltă calitate.
În 1319 - nobilul maghiar Dominik de Saar este amintit într-o cronică a vremii ca proprietar al moşiei Rygachtelkue (Recaş), iar în 1359 - în diplomele regelui Ludovic cel Mare este menționată donația către fiii săi a posesiunii Rykas din apropierea Timişului Mic.
Cele mai vechi documente scrise despre viile Recaşului datează din 11 noiembrie 1447, într-un act în care se vorbeşte despre vânzarea unor vii de către Ioan şi Ecaterina Magyar lui Mihail de Ciorna, Banul Severinului, pentru 32 de florini ungureşti din aur. Tot atunci s-a stabilit şi hotarele moşiei.
Începând din 1772 şi până în 1786 au emigrat în regiune, de bună voie sau datorită sărăciei, un număr impresionant de Svabi, locuitori din Bavaria, din zona Ulm, zonă în care se vorbea dialectul Schwaben.
Atestări ale localităților: Bazoşu Vechi (1723-1725, Basos), Herneacova (1349, Aranyásó), Izvin (1453, Ewzwen, Ewsin), Nadăş (1247, Nádasd), Petrovaselo (1359, Horváthpetúrfalva) şi Stanciova (1456, Sztanchófalva).
Actuala cramă există din 1945, iar din 2003 a fost inclusă pe lista reperelor turistice din programul “Drumul Vinului-România Țara Vinului“. Catacombele au o sală de degustare, constuită la nouă metri sub pământ.

Vinurile obținute pe solurile bogate în oxizi de fier, au o culoare roşie strălucitoare şi sunt foarte fine, cu personalitate marcantă. Sunt vinuri destinate cunoscătorilor, omogene, care se dezvăluie pas cu pas. Gustativ, nu doar confirmă aromele, ci le amplifică, oferindu-le un înveliş cărnos, solid, aproape gras. Pornind cu o senzații dominante de fructe, vinul se deschide în timp, migrând de la

mici fructe de pădure (fragi şi zmeură) spre note florale, de tei, salcâm şi soc, cuprinzând un spectru larg de note intermediare, punctate pe alocuri de impresii minerale de bazalt rece şi de o aciditate prietenoasă, care reuşeşte să se aşeze într-un loc în care să nu provoace separarea în trepte a ansamblului de arome. Un postgust unic, extrem de lung şi de complex, greu de asemănat cu orice alt vin.

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

1. Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată “RECAŞ” se întinde pe teritoriul județului Timiş, astfel:
- Oraş Recaş, localitățile Recaş, Izvin, Herneacova, Petrovaselo.

2. Denumirea de origine controlată “RECAŞ” poate fi completată, în funcție de interesul producătorilor, cu una din următoarele denumiri de plai viticol: *IZVIN, HERNEACOVA, DEALU ȚIGANULUI, DEALU VIILOR, DEALU VECHI, UBERLAND, PETROVASELO.*

IV. SOIURILE DE STRUGURI

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

- soiuri albe: Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Fetească regală, Mustoasă de Măderat, Riesling italian, Riesling de Rhin, Chardonnay, Sortiment alb (care provine în diferite asamblări, din soiurile albe menționate)
- soiuri roşii: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Fetească neagră, Burgund mare, Cadarcă, Syrah, Novac, Sortiment roşu (care provine în diferite asamblări, din soiurile roşii menționate)

V. PRODUCȚIA MAXIMĂ DE STRUGURI (q/ha)

- maxim 100 q/ha la soiurile: Muscat Ottonel, Pinot gris, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D.
- maxim 110 q/ha la soiul Pinot noir, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D.
- maxim 120 q/ha la soiurile: Merlot, Riesling italian, Riesling de Rhin, Burgund mare, Cadarcă, Syrah, Novac, Sauvignon, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D.
- maxim 140 q/ha la soiurile: Fetească regală, Mustoasă de Măderat, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D.

şi

- maxim 90 q/ha la soiurile: Muscat Ottonel, Pinot gris, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.T.
- maxim 100 q/ha la soiurile: Pinot noir, Cadarcă, Syrah, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C – C.T.
- maxim 110 q/ha la soiurile Sauvignon, Merlot, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.T.

VI. RANDAMENTUL ÎN VIN (hl/ha)

Indiferent de mențiunea tradițională care va fi utilizată la etichetare, randamentul în vin va fi:

- pentru vinurile D.O.C.-C.T., maxim 72 hl/ha
- pentru vinurile D.O.C.-C.M.D., maxim 78 hl/ha.

VII. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

Strugurii destinați producerii vinului materie primă pentru vinul cu denumire de origine controlată ”RECAŞ” trebuie să fie sănătoşi, cu boabele nezdrobite. Strugurii trebuie să fie introduşi cât mai urgent în procesul de fabricație.

Conținutul de zahăr la recoltare trebuie să fie de minim:

- 187 g/l la soiurile Fetească regală, Riesling italian, Riesling de Rhin, Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Mustoasă de Măderat, Burgund mare, Cadarcă, Novac, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Fetească neagră, Syrah, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D.

- 220 g/l la soiurile albe şi 213 g/l la soiurile roşii, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.T.

VIII. CARACTERISTICI ŞI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTAȚIILOR

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 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 secetoşi 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 depăşeşte limitele maxime admise prin caietul de sarcini.

Fertilizarea se va realiza prin aplicare de îngrăşăminte organice o dată la 4-5 ani, precum şi prin administrarea de îngrăşăminte chimice în doze moderate (fertilizarea cu azot în doză de maximum 75 hg/ha).

Fertilizarea foliară se poate utiliza pentru completarea necesarului plantei de macroelemente şi microelemente.

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 amenajărilor pedo- şi hidroameliorative existente pe suprafețele pe care le dețin.

În acest scop ei trebuie să asigure întreținerea taluzurilor pe terenurile terasate, curățarea şi repararea canalelor de dirijare a apelor pe versanți, conservarea căilor de acces, a drumurilor de exploatare şi a zonelor de întoarcere.

IX. PRACTICILE OENOLOGICE ADMISE

Arealul delimitat pentru D.O.C. ”RECAŞ” se încadrează în zona viticolă C I.

Vinurile produse în acest areal au caracteristici specifice şi o reputație ce poate fi atribuită numai acestei zone. Strugurii provin în proporție de 100% din această arie geografică.

Practicile şi tratamentele oenologice se efectuează conform legislației în vigoare.

Vinul produs în arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată ”RECAŞ” are o tărie alcoolică naturală de min. 11 % vol.

a) Utilizarea bucăților din lemn de stejar

Bucățile de lemn de stejar se utilizează la fabricarea vinurilor şi pentru a transmite vinului anumiți constituenți care provin din lemnul de stejar. Bucățile de lemn trebuie să provină exclusiv din speciile *Quercus*.

Acestea sunt fie lăsate în stare naturală, fie încălzite la o temperatură calificată ca scăzută, medie sau înaltă, dar nu trebuie să fi fost supuse unei combustii, inclusiv la suprafață, nu trebuie să fie carbonizate sau friabile la atingere. Nu trebuie să fi fost supuse unor tratamente chimice, enzimatice sau fizice, altele decât încălzirea. Nu trebuie să li se adauge niciun produs destinat intensificării aromei lor naturale sau a compuşilor fenolici extractibili.

Dimensiunile particulelor de lemn trebuie să fie de aşa natură încât cel puțin 95 % din greutate să fie reținute de o sită cu ochiuri de 2 mm (sau 9 ochiuri).
Bucățile de lemn de stejar nu trebuie să degaje substanțe în concentrații care ar putea prezenta riscuri pentru sănătatea oamenilor.

b) ConțInutul în aciditate volatilă nu poate depăşi:

- 18 miliechivalenți/litru pentru musturile de struguri parțial fermentate

- 18 miliechivalenți/litru pentru vinurile albe sau roze

- 20 miliechivalenți/litru pentru vinurile roşii

Maxim admis pentru DOC „RECAŞ” este de 25 miliechivalenți/litru, dacă vor purta mențiunea tradițională DOC-CT, dacă vinurile au fost supuse unei perioade de maturare de cel puțin doi ani.

c) Îndulcirea vinurilor este autorizată numai în stadiul de producție şi 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 şi 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 şi dezacidificare.

Strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, vinul nou aflat încă în fermentație şi 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 şi dezacidificarea aceluiaşi produs se exclud reciproc.

f) Procedurile privind acidificarea şi dezacidificarea se fac in conformitate cu legislatia in vigoare.

1) Acidificarea şi dezacidificarea (cu excepția acidificării şi dezacidificării vinurilor) nu sunt autorizate decât dacă se efectuează în timpul transformării strugurilor proaspeți, a mustului de struguri, a mustului de struguri parțial fermentat sau a vinului nou aflat încă în fermentare în vin sau în orice altă băutură destinată consumului uman direct.

2) Acidificarea şi dezacidificarea vinurilor nu poate avea loc decât în centre de vinificare din arealul delimitat pentru D.O.C. „RECAŞ".

3) Toate procedurile menționate anterior vor fi declarate autorităților competente de către deținători, persoane fizice sau juridice, grupuri de persoane, producători, îmbuteliatori, prelucrători, precum şi de comercianți şi/sau vor fi înscrise în registrele de evidență şi în documentele de transport în baza cărora circulă produsele astfel tratate.

4) Aceste proceduri pot fi efectuate, fără derogările motivate de condiții nefavorabile de climă, numai înainte de 1 ianuarie în arealul delimitat pentru D.O.C. „RECAŞ" şi numai pentru produsele provenite din recolta de struguri imediat precedentă acestei date.

5) Acidificarea şi dezacidificarea vinurilor se poate face pe tot parcursul anului.

g) Limite pentru utilizarea anumitor substanțe :

- bioxid de carbon utilizat pentru vin cu D.O.C. "RECAŞ" să nu depăşească 2 g/l în vinul astfel tratat.
- acidul citric utilizat pentru vin cu D.O.C. "RECAŞ" să nu depăşească 1 g/l în vinul astfel tratat.
- acid metatartric utilizat pentru vin cu D.O.C. "RECAŞ" să nu depăşească 100 mg/l .

X.TEHNOLOGIA DE OBȚINERE A VINURILOR CU D.O.C. "RECAŞ"

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 şi *zdrobirea parțială* a strugurilor. Zdrobitul strugurilor trebuie să favorizeze eliberarea sucului şi componentelor din pulpă şi pieliță utile în timpul fermentației, fără a determina strivirea sau fărâmițarea ciorchinilor şi semințelor.

Scurgerea mustului ravac se face pe cale gravitațională. Acolo unde se folosesc scurgătoare dinamice, şnecul trebuie să aibă diametru mare şi turație mică.
Presarea boştinei se va face numai cu prese pneumatice discontinue. Se interzice folosirea preselor continue la prelucrarea strugurilor destinați obținerii de vinuri cu D.O.C. ”RECAŞ”.
Sulfitarea se va face asupra strugurilor, mustuielii sau mustului.
Asamblarea se face numai între mustul ravac şi cel de la presarea I.
Limpezirea mustului alb este necesară şi recomandată.
Adaosul de levuri sub formă de maia sau la levuri liofilizate va asigura o populație viabilă de levuri specializate.
Supravegherea şi 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 roşii este obligatorie.
Operațiunile de depozitare, îngrijire şi condiționare a vinurilor se vor face evitându-se contactul cu aerul şi stocarea la temperaturi inadecvate.
Maturarea vinului se va face în decurs de 3-12 luni, în funcție de natura biologică a soiului din care provine, tipul de vin, direcția de comercializare. Această verigă poate avea loc în baricuri. Maturarea în baric este obligatorie pentru vinurile roşii cu D.O.C. ”RECAŞ”. În condițiii de aplicare a procedeului de microoxigenare perioda de maturare se poate reduce la 30 zile. Învechirea la sticlă minim 1-6 luni este recomandată pentru vinurile roşii.
Tratamentele de cleire albastră (demetalizarea) sunt necesare când conținutul în fier este mai mare de 6 mg/l.
Stabilizarea tartrică este obligatorie.
Îmbutelierea se va face în condiții sterile, la rece.

XI. CARACTERISTICILE ANALITICE ŞI ORGANOLEPTICE ALE VINURILOR CU D.O.C. ”RECAŞ” LA PUNEREA LOR ÎN CONSUM

a) Caracteristicile analitice.

Vinurile cu D.O.C. ”RECAŞ” trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție :
- *tărie alcoolică dobândită*: minim 11 % în volume
- *aciditate totală* (acid tartric): minim 3,5 g/l
- *aciditate volatilă* (acid acetic):
* 18 miliechivalenti pe litru sau 1,08 g/l, pentru vinurile albe şi roze;
* 20 miliechivalenti pe litru sau 1,2 g/l, pentru vinurile roşii;
* 25 miliechivalenti pe litru, în funcție de utilizarea mențiunilor tradiționale
- *extract sec nereducător*: minim 16 g/l la vinurile albe şi roze, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C.-C.M.D. şi minim 19 g/l la vinurile roşii, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C.-C.T.
- *dioxid de sulf total*, maxim :
* 150 mg/l pentru vinuri roşii seci;
* 200 mg/l pentru vinuri albe şi roze seci;
* 200 mg/l pentru vinuri roşii, al căror conținut în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/l;
* 250 mg/l pentru vinuri albe şi roze, al căror conținut în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/l;
- *dioxid de sulf liber* : 10-50 mg/l, în funcție de tipul de vin, astfel :
    - la vinurile roşii seci, 10-40 mg/l
    - la vinurile albe şi roze seci, 15-45 mg/l
    - la vinurile cu rest de zahăr, 20-50 mg/l

Cantități prea mari de dioxid de sulf liber, în vinurile roşii, împiedică fermentația malolactică. Vinurile cu D.O.C. ”RECAŞ” au nevoie de o fermentație malolactică îndestulătoare.
- 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 şi roze şi maxim 300 mg/l pentru vinurile roşii;
- *sulfații*, 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;
  * maxim 2 g/l pentru vinurile obținute prin adaos de must concentrat
- *sodiul*, maximum 60 mg/l, limită care poate fi depăşită pentru vinurile obținute din plantații amplasate pe soluri sărături oase;
- *diglucozidul malvidinei*, maximum 15 mg/l pentru vinurile roşii obținute din struguri proveniți din soiuri nobile.

b) Caracteristici organoleptice:

1. Muscat Ottonel:
* *Aspect*: limpede, echilibrat
* *Culoare*: galben-pai, fără urme de oxidare
* *Miros*: aroma tipică de muscat, fin şi delicat.
* *Gust*: tipic de muscat, armonios, elegant, cu o plăcută rotunjime şi nuanță de catifelare

2. Sauvignon:
* *Aspect*: limpede, plăcut
* *Culoare*: galben-verzui, strălucitoare, fără urme de oxidare
* *Miros*: aroma suavă de floare de viță de vie şi flori de soc
* *Gust*: fructuos, plăcut, amplu, cu final prelung

3. Pinot gris:
* *Aspect*: limpede, plăcut
* *Culoare*: galben-limoniu, strălucitoare, fără pete sau urme de oxidare
* *Miros*: aroma de flori de câmp
* *Gust*: plin, viguros, cu caracter, cu nuanță discretă de mirodenie

4. Fetească regală:
* *Aspect*: limpede, echilibrat
* *Culoare*: galben-limonie, cu nuanțe verzui, fără urme de oxidare
* *Miros*: aromă de flori de câmp, discretă, proaspătă
* *Gust*: savuros, fructuos, bine conturat, particular

5. Riesling varietal (Riesling italian, Riesling de Rhin):
* *Aspect*: limpede, echilibrat
* *Culoare*: galben-pal, cu irizații verzui, strălucitor
* *Miros*: aromă fină, plăcută, de strugure în pârgă
* *Gust*: uşor acidulat, vioi, fructuos, cu personalitate, echilibrat, cu post-gust plăcut

6. Mustoasă de Măderat:
* *Aspect*: limpede
* *Culoare*: galben-verzui, translucid
* *Miros*: fructuos, cu aromă particulară de măr verde, discretă
* *Gust*: suficient de acid, cu personalitate, echilibrat

7. Chardonnay:
* *Aspect*: limpede, plăcut
* *Culoare*: galben-auriu
* *Miros*: aromă de flori de salcâm caracteristică, uşor învechit capătă iz de unt proaspăt şi miere

* *Gust*: moale, onctuos, rotund, catifelat, amplu, armonios

8. Cabernet Sauvignon:

* *Aspect*: limpede, translucid
* *Culoare*: roşu-purpuriu, uşor agresiv, prin învechire devine roşu-cărămiziu
* *Miros*: aromă de ardei iute, eucalipt, stafide negre şi afine
* *Gust*: ierbos, cu astringență fină, catifelat; dacă este maturat în baric, capătă nuanțe discrete de vanilie

9. Merlot:

* *Aspect*: limpede, transparent
* *Culoare*: roşu-rubiniu, strălucitor, cu nuanțe teracota, după învechire
* *Miros*: aromă de prune, coacăze negre şi zmeură
* *Gust*: astringența este temperată, are catifelarea specifică acestui soi; prin învechire pierde puțin din onctuozitate, dar câştigă un buchet atrăgător, cu note de mentă şi cafea

10. Pinot noir:

* *Aspect*: limpede, transparent
* *Culoare*: roşu-maroniu, strălucitor
* *Miros*: aromă schimbătoare de la cireşe, zmeură, căpşuni, pe măsura învechirii primeşte în portofoliu arome de stafide, fân şi piper negru
* *Gust*: fin, catifelat, delicat, complex şi prețios ca o mătase lichidă

11. Fetească neagră:

* *Aspect*: limpede, translucid
* *Culoare*: roşu-granat, intens, clar, strălucitor
* *Miros*: aromă complexă, originală, cu note de piper verde, prin învechire aduce a coacăze negre şi prune uscate
* *Gust*: bine constituit, plăcut, savuros şi atractiv; prin maturare şi învechire devine şi mai armonios, mai suplu, cu un buchet evident.

12. Burgund mare:

* *Aspect*: limpede, intens colorat
* *Culoare*: roşu-închis
* *Miros*: aromă de fructe de pădure coapte: coacăze roşii, mure şi afine
* *Gust*: echilibrat, consistent, lung, lipsit de agresivitate, taninurile astringente sunt bine echilibrate.

13. Cadarcă:

* *Aspect*: limpede, slab colorat dacă nu este cules prin mai multe treceri
* *Culoare*: roşu-aprins
* *Miros*: aromă de fructe de pădure coapte: coacăze, merişor şi mure
* *Gust*: catifelat, uneori acid, când există condiții de stafidire se obțin vinuri oxidative cu aromă de cuişoare şi cu gust uşor astringent

14. Syrah:

* *Aspect*: limpede, transparent
* *Culoare*: roşu-aprins
* *Miros*: aromă de piper şi cireşe negre
* *Gust*: delicat, suplu, uşor picant, final cu note dulci şi condimentate

15. Novac:

* *Aspect*: limpede, transparent
* *Culoare*: roşu-rubiniu intens, la maturitate cărămiziu
* *Miros*: buchet de afine, arome picante de cuişoare şi piper negru
* *Gust*: tanin bine integrat, deşi sălbatic, are o aciditate fină

XII. CONDIȚIILE DE COMERCIALIZARE

1. Îmbutelierea vinurilor cu denumire de origine controlată ”RECAŞ” se face, în ambalaje 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 şi etichetare, pentru vinurile cu denumire de origine controlată ”RECAŞ” este obligatorie folosirea etichetei principale si a contraetichetei (sau eticheta secundară).
2. În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată ”RECAŞ” se folosesc următoarele **indicații obligatorii**:

a. denumirea la vânzare: vin cu denumire de origine controlată, însoțită de mențiunea tradițională C.M.D.- cules la maturitatea deplină sau C.T.- cules târziu , abreviată sau nu;
b. denumirea de origine controlata ”RECAŞ”
c. tăria alcoolică dobândită, în volume;
d. produs în România ;
e. indicarea îmbuteliatorului/producatorului ;
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 marcare, pe eticheta principală sau pe contraetichetă ;
h. mențiunea “conține sulfiți”;
i. numărul R.I.V. (numărul din Registrul Industriilor Viticole).

3. În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată ”RECAŞ” pot fi folosite 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 plaiului pentru vinurile provenite în exclusivitate din plaiul respectiv ;
h) numele persoanei (persoanelor) fizice şi denumirea persoanei juridice care au participat la procesul de elaborare a vinului;
i) se pot înscrie pe contraetichetă şi alte mențiuni care se referă la:
- istoria vinului sau a firmei producătoare;
- condiții naturale ale arealului de producere, tehnici de cultură speciale, de cules şi de elaborare a vinurilor ;
- recomandări privind consumarea vinului : temperatură, asociere cu mâncăruri şi altele asemenea;
- unele mențiuni suplimentare privind însuşirile 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 acelaşi câmp vizual, pe eticheta principală. Excepție poate face data ambalării sau a numărului lotului şi mențiunea « conține sulfiți » Indicațiile facultative se pot înscrie fie pe eticheta principală, fie pe contraetichetă, fluturaşi sau buline.
5. Indicațiile înscrise pe etichetă trebuie să fie citețe şi vizibile. Termenii folosiți în etichetare trebuie să fie înțeleşi de consumatori.

XIII. MENȚIUNI TRADIȚIONALE

Mențiunile tradiționale: ***C.M.D. – cules la maturitatea deplină*** şi ***C.T. – cules târziu***, date de conținutul în zaharuri la recoltarea strugurilor, în conformitate cu prevederile prezentului Caiet de sarcini, pot fi utilizate pentru descrierea vinurilor cu D.O.C. ”RECAŞ”.

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 “RECAŞ”, maturate minim 6 luni în vase de stejar şi 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 “RECAŞ” maturate minim un an în vase de stejar şi 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 ”RECAŞ”

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condițiile de a fi valorificate cu denumirea de origine controlată ”RECAŞ”, sau dacă pierd aceste condiții, ele vor fi declasate în categorii inferioare pe baza unor proceduri elaborate de O.N.V.P.V..

1.Declasarea vinurilor cu D.O.C. se stabileşte 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. declasarea vinului cu D.O.C. la alta categorie.

XV. AUTORITATEA DE CONTROL ŞI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAȚIILOR PRODUSULUI

Autoritatea desemnată pentru controlul şi gestiunea denumirii de origine controlată ”RECAŞ” este **Oficiul Național al Viei şi Produselor Vitivinicole** (O.N.V.P.V.), prin Inspectoratul Teritorial.

Adresa Inspectorat teritorial: ARAD, Str. Barbu Lăutaru, Nr. 47, Bl 31, SC. A, Ap. 1, Cod poştal 310078, Tel. 0040 257 254 400, e-mail: banat@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 ”RECAŞ” şi 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 şi care să conțină cel puțtin următorii parametrii:

- tăria alcoolică totală şi dobândită;

- zaharuri totale exprimate ca fructoză şi glucoză;

- aciditate totală;
- aciditate volatilă;
- dioxid de sulf total;

b) examinarea organoleptică, care constă în verificarea caracteristicilor, aşa cum sunt descrise la cap. XI (aspect, culoare, gust, miros)
c) verificarea condiţiilor prevăzute în caietul de sarcini.

Controlul menţionat la lit. a) şi lit.b) este realizat de către Comisia de examinare constituită la nivelul denumirii de origine controlată ”RECAŞ”; Comisia este alcătuită din inspectorii de specialitate ai O.N.V.P.V., membrii A.D.A.R. şi reprezentanţi ai producătorilor.

Metodologia de control aplicată de O.N.V.P.V., prin intermediul inspectorilor de specialitate, se realizează prin:
- eşantionare şi
- control sistematic în toate fazele de producţie**.**
În scopul verificării conformităţii cu caietul de sarcini, O.N.V.P.V. verifică:

- instalaţiile, capacitatea operatorilor de a îndeplini condiţiile prevăzute în caietul de sarcini
- produsele în orice etapă a procesului de producţie, inclusiv cea a ambalării, pe baza unui plan elaborat de către autoritatea competentă şi care a fost adus la cunoştinţa operatorilor, care acoperă fiecare etapă de fabricare a vinului

Modificări ale specificaţiilor produsului

Orice solicitant îndreptăţit conform legislaţiei în vigoare poate solicita aprobarea unei modificări a specificaţiilor produsului pentru denumirea de origine controlată ”RECAŞ”, în special pentru a ţine cont de evoluţia cunoştinţelor ştiinţifice şi tehnice sau pentru a redefini aria geografică.