Ref. Ares(2011)1393372 - 21/12/2011

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

I. DEFINIŢIE

Denumirea de origine controlată “SEGARCEA” se atribuie vinurilor obţinute din struguri produşi în arealul delimitat pentru această denumire, cu condiţia respectării tuturor prevederilor prezentului caiet de sarcini şi prevederilor impuse de legislaţia naţională şi europeană.

II. LEGĂTURA CU MEDIUL GEOGRAFIC

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

Localizare geografica:

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

Din punct de vedere istoric, arealul viticol Segarcea aparţine provinciei istorice Oltenia, iar din punct de vedere administrativ, judeţului Dolj. Geografic, Segarcea se află pe paralela 44°10' latitudine nordică şi pe meridianul 23°72' longitudine estică. Istoricii şi specialiştii oenologi au apreciat, de-a lungul timpului, că aşezarea geografică, clima, structura, compoziţia chimică a solului şi alţi factori au creat condiţii din cele mai favorabile pentru cultura viţei de vie.

Relieful

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

Câmpia Segarcei este lipsită de relief eolian şi are în componenţă câmpul piemontan al Sălcuţei şi terasele Dunării, dintre care numai cinci dintre ele (în total 8) se desfăşoară şi la est de Desnaţui.

Suprafeţele acoperite cu viţă de vie ce aparţin Centrului viticol Segarcea se găsesc la extremitatea sudică a câmpului piemontan Sălcuţa şi pe versantul cu expoziţie dominant sudică ce face tranziţia între terasa a III-a a Dunării şi câmpul înalt Sălcuţa. Acest teritoriu se află situat între curbele hipsometrice de 100 m si 150 m. De fapt, aici se găsesc şi cele mai înalte puncte ale arealului: Dealul Viilor cu 151,7m şi 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 şi erodisoluri (pe versanţi).

Geologia şi litologia

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

În ceea ce priveşte materialul litologic, acesta este alcătuit în cea mai mare parte din depozite de tip loessoid, luto-argilos de vârstă Pleistocenă şi luturi nisipoase bogate în carbonaţi. Materialul respectiv, de origine aluvială şi deluvială, a fost depus în Cuaternar, în perioada interglaciaţiunilor. Aceste depozite acoperă pe o grosime de la câţiva 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 acţiunea apelor de scurgere difuză sub

formă de pânză rezultată din ploi şi topirea zăpezilor şi sub influenţa gravitaţiei (surupări, alunecări). Pe anumite suprafeţe, deluviile îmbracă integral văile fără drenaj linear longitudinal, cu versanţi uşor de stabilizat şi utilizat în agricultură.

Climatul

Clima este temperat-continentală cu slabe influentţe mediteraneene, consecinţă a frecvenţei maselor de aer vestice si sud-vestice, fără a exclude influenţa maselor de aer tropical sudic şi cele est-europene.

Pentru centrul viticol independent Segarcea, valoarea temperaturii medii multianuale este de 11.6^0C. În ceea ce priveşte centrul viticol independent Segarcea, valoarea temperaturii medii a lunii cele mai calde este de $24,1^0$C cu limitele de oscilaţie cuprinse intre $22,7^0$C si 26.8^0C.

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

Hidrologia şi hidrografia

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

Ansamblu de condiţii pedo-climatice favorizează cultivarea viţei de vie si crearea vinurilor de calitate deosebită, cu caracteristici tipice pentru această zonă. Producţiile de struguri prin intermediul cuplurilor, vinifera/portaltoi amplasate raţional, potrivit ,,vocaţiei'' terenurilor, pot conduce la rezultate remarcabile în obţinerea 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 şi de vinificaţie au adus-o în prezent la o reputaţie remarcabilă.

Vinurile roşii de SEGARCEA sunt alcoolice, bogate în exract si cu un conţinut ridicat în substanţe minerale, iar cele albe şi aromate sunt fine, echilibrate şi tipice zonei.

Cultivarea viţei de vie şi producerea vinului pe aceste meleaguri este menţionată scriptic încă din 1557, într-un document prin care Pătraşcu cel Bun, tatăl lui Mihai Viteazul, dăruia ca zestre „pământurile Segarcei fiicei sale Maria". La aceea vreme, viile şi 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 obţină vinuri cu denumire de origine controlată prin Decretul Consiliului de Miniştri din 25 mai 1929.

Durata strălucirii soarelui, temperatura mediului ambiant şi precipitaţiile atmosferice constituie trăsături esenţiale ale climatului într-un anumit areal viticol, cu impact decisiv în desfăşurarea proceselor biologice, fiziologice şi biochimice ale viţei de vie, influenţând într-o masură covârşitoare calitatea şi tipicitatea vinurilor produse la Segarcea.

Majoritatea solurilor viticole sunt soluri cu un conţinut ridicat în carbonat de calciu şi bogate în oxizi de fier, astfel vinurile roşii obţinute au o culoare roşie strălucitoare şi sunt foarte fine, cu personalitate marcantă. Vinurile produse aici sunt vinuri pretabile la învechire.

Plantaţiile viticole beneficiază în general de expoziţie sudică, sud-vestică sau sud-estică, majoritatea plantaţiilor fiind situate pe pante relativ line şi platouri. Marea cantitate de radiaţie solară, resursele heliotermice bogate şi precipitaţiile atmosferice reduse, constitue un factor important al calităţii 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 localităţi (oraşe, comune şi sate), situate în judeţul Dolj, astfel:

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

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

IV. SOIURILE DE STRUGURI

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obţinerea 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 roşii: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir, Fetească Neagră, Marcelan, Syrah, Negru de Drăgăşani.

V. PRODUCŢIA DE STRUGURI (kg/ha)

Producţia maximă de struguri, în funcţie de utilizarea menţiunilor tradiţionale, este :

Nr. crt	Soiurile de struguri	Producţia 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 Drăgăşani, 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 şi conţinutul în zahăr a producţiei de struguri materie primă pentru vinurile cu denumire de origine controlată "SEGARCEA" se constată în momentul recepţiei lor la cramă.

Strugurii destinaţi producerii vinului materie primă pentru vinul cu denumire de origine "SEGARCEA" trebuie să fie sănătoşi, cu boabele nezdrobite. Strugurii trebuie să fie introduşi cât mai urgent în procesul de fabricaţie.

Conţinutul de zahăr la recoltare trebuie să fie de minim:

- 187 g/l pentru vinurile albe şi roze, dacă vor purta menţiunea tradiţională D.O.C.– C.M.D.;
- 204 g/l pentru vinurile roşii, dacă vor purta menţiunea tradiţională D.O.C. – C.M.D.;
- 220 g/l pentru vinurile albe şi roşii dacă vor purta menţiunea tradiţională D.O.C. – C.T.;
- 240 g/l pentru vinurile albe şi aromate dacă vor purta menţiunea tradiţională D.O.C.–C.I.B.

VII. RANDAMENTUL ÎN VIN (hl/ha)

Randamentul maxim în vin, în funcţie de utilizarea menţiunilor tradiţionale, 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 Drăgăşani, Marcelan, Syrah, Fetească Neagră	82	65	-
6	Pinot Noir, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	68	59	-

VIII. CARACTERISTICILE SI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTAŢIILOR

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

Plantaţiile din care se obţin vinurile cu D.O.C. trebuie să aibă o puritate de soi de cel puţin 85%. Butucii-impurităţi din aceste plantaţii vor face parte numai din soiuri aparţinând 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 condiţiei de puritate de soi a materiei prime se face cu ocazia recepţionării strugurilor la cramă.

În plantaîiile nou înfiinţate densitatea va fi de minim 4.132 butuci / hectar, iar în restul plantaţiilor, 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, braţe cu înlocuire periodică. Sistemul de tăiere practicat va fi lung sau mixt cu o încarcatura de rod de maxim 15 ochi/mp.

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

Fertilizarea foliară are rol complementar in completarea necesarului plantei de macroelemente şi microelemente si corectiei in caz de carente.

Irigarea este admisă numai în anii secetoşi cu notificarea O.N.V.P.V. atunci când conţinutul 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 plantaţii se va asigura o protecţie fitosanitară eficientă pentru realizarea unei stări de bună sănătate a recoltei. În toamnele ploioase, cu pericol de atac de mucegai, se recomandă aplicarea desfrunzitului parţial în zona strugurilor la butucii cu masă foliară bogată, precum şi tratamente cu metabisulfit neutralizat.

Strugurii trebuie sa aiba o stare bună de sănătate - proporţia boabelor avariate nu poate fi mai mare de 10% la D.O.C.-C.M.D. si maxim 5% la D.O.C.-C.T.

Reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă este obligatorie când producţia potenţială depăşeşte limitele maxime admise prin caietul de sarcini, în caz contrar plantaţiile producatoare de struguri cu D.O.C., nu se autorizează, sau dupa caz se retrage autorizatia.

Tehnologiile de cultura aplicate la sol si planta se stabilesc de fiecare producator in vederea obtinerii de struguri de calitate care sa acumuleze cantitatile de zaharuri si alte componente(arome, antociani, aciditate etc.) la recoltare pentru obtinerea vinurilor cu D.O.C..

Producatorii vor respecta bunele practici agricole si de mediu.

În plantaţiile din arealul D.O.C. „SEGARCEA", producătorii au obligaţia de a asigura conservarea amenajărilor pedo şi hidroameliorative existente pe suprafeţele pe care le deţin. În acest scop ei trebuie să asigure întreţinerea taluzurilor pe terenurile terasate, curăţarea şi repararea canalelor de dirijare a apelor pe versanţi, conservarea căilor de acces, a drumurilor de exploatare şi 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 proporţie de 100% din această arie geografică delimitată. Aceste vinuri trebuie să prezinte tipicitate imprimată de arealul de producere şi de soiul din care provin.

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

Practicile şi tratamentele oenologice se efectuează conform legislaţiei în vigoare.

a) Utilizarea bucăţilor din lemn de stejar este permisa la fabricarea vinurilor şi pentru a transmite vinului anumiţi constituenţi care provin din lemnul de stejar. Bucăţile de lemn trebuie să provină exclusiv din speciile *Quercus*.

b) Cupajarea se poate face doar între categorii diferite de vinuri sau musturi, cu condiţia ca acestea să provină din arealul respectiv.

c) Acidificarea şi dezacidificarea. Strugurii proaspeţi, mustul de struguri, mustul de struguri parţial fermentat, vinul nou aflat încă în fermentaţie şi vinul pot face obiectul unei acidificări sau al unei dezacidificări.

Acidificarea mustului de struguri, mustului de struguri parţial fermentat, vinului nou aflat încă în fermentaţie se poate face doar până la limita maximă de 1,5 g/l, exprimată în acid tartric sau 20 miliechivalenţi 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 miliechivalenţi pe litru.

Dezacidificarea vinurilor se poate face doar până la limita maximă de 1 g/l, exprimată în acid tartric, sau 13,3 miliechivalenţi pe litru.

Mustul de struguri destinat concentrării poate face obiectul unei dezacidificări parţiale. Acidificarea şi dezacidificarea aceluiaşi produs se exclud reciproc.

d) Îndulcirea vinurilor este autorizată numai în stadiul de producţie şi numai cu must concentrat rectificat, în interiorul regiunii în care este obţinut 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 obţinut vinul supus îndulcirii.

La obţinerea vinurilor cu denumire de origine controlată „SEGARCEA” este înterzisă îmbogăţirea.

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

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

Culesul strugurilor se efectuează la maturitatea tehnologică, dictată de tipul de vin care se doreşte a fi obţinut, în funcţie de conţinutul de zaharuri din struguri şi alte substante (antociani, arome etc), la recoltare, determinat prin urmărirea mersului coacerii.

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

Receptia calitativă şi cantitativă.

Prelucrarea strugurilor trebuie să se facă evitând pe cât posibil macerarea timpurie.

Desciorchinatul parţial este obligatoriu. Simultan cu acesta se face şi *zdrobirea parţială* a strugurilor. Zdrobitul strugurilor trebuie să favorizeze eliberarea sucului şi componentelor din pulpă şi pieliţă utile în timpul fermentaţiei, fără a determina strivirea sau fărâmiţarea ciorchinilor şi seminţelor.

Scurgerea mustului ravac se face pe cale gravitaţională. Acolo unde se folosesc scurgătoare dinamice, şnecul trebuie să aibă diametru mare şi turaţie mică.

Presarea boştinei se va face numai cu prese pneumatice discontinue. Se interzice folosirea preselor continue la prelucrarea strugurilor destinaţi obţinerii de vinuri cu D.O.C. „SEGARCEA”.

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

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 populaţie viabilă de levuri specializate.

Supravegherea şi conducerea fermentaţiei se va realiza prin controlul permanent al temperaturii. La vinurile cu rest de zahăr, sistarea fermentaţiei 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.

Operaţiunile de depozitare, îngrijire şi condiţionare a vinurilor se vor face evitându-se contactul cu aerul şi stocarea la temperaturi inadecvate.

Cupajarea vinurilor D.O.C. ”SEGARCEA”, albe din soiuri şi tipuri diferite sau cupajarea celor roşii din soiuri şi tipuri diferite este posibilă cu condiţia 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 roşii.

Operaţiunile de depozitare, îngrijire şi condiţionare a vinurilor se vor face în vase specifice, evitându-se contactul cu aerul şi stocarea la temperaturi inadecvate.

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

Îmbutelierea se va face în condiţii sterile, la rece.

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

a) Caracteristicile analitice :

- *tărie alcoolică dobândită*:
  - min. 11% vol. pentru vinurile albe şi roze, dacă vor purta menţiunea tradiţională D.O.C.–C.M.D.;
  - min. 12% vol. pentru vinurile roşii, dacă vor purta menţiunea tradiţională DOC – CMD;
  - min. 12% vol. pentru vinurile albe cu rest de zahăr, dacă vor purta menţiunea tradiţională DOC–CT;
  - min. 13% vol. pentru vinurile albe seci şi roşii dacă vor purta menţiunea tradiţională DOC–CT.
  - min. 11% vol. pentru vinurile dulci dacă vor purta menţiunea tradiţională DOC–CIB.

- *aciditate totală* (acid tartric): min 4.0 g/l
- *aciditatea volatilă* nu poate depăşi:
  -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;
  -maxim 25 miliechivalenţi/litru, dacă vor purta menţiunea tradiţională D.O.C.-C.T. sau D.O.C.-C.I.B., dacă vinurile au fost supuse unei perioade de maturare de cel puţin doi ani.
- *extract sec nereducător*:
  -minim 17g/l la vinurile albe şi roze, dacă vor purta menţiunea tradiţională D.O.C.-C.M.D.;
  -minim 19g/l la vinurile albe şi roze, dacă vor purta menţiunea tradiţională D.O.C.-C.T.;
  -minim 20g/l la vinurile roşii, dacă vor purta menţiunea tradiţională D.O.C.-C.M.D;
  -minim 22g/l la vinurile roşii, dacă vor purta menţiunea tradiţională D.O.C.-C.T.;
  -minim 23g/l la vinurile albe şi roze, dacă vor purta menţiunea tradiţională D.O.C.-C.I.B.
- *zaharuri totale*, exprimate ca glucoză si fructoză, g/l, in funcţie de tipul vinului
- *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 conţinut în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/l;
  - 250 mg/l pentru vinuri albe şi roze, ce au conţinut 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 şi roze şi maxim 300 mg/l pentru vinurile roşii;
- *sulfaţii*, exprimaţi în sulfat de potasiu, maximum 1 g/l, cu următoarele excepţii:
  - maxim 1,5 g/l pentru vinurile cu învechire de cel puţin 2 ani în vase, pentru vinurile indulcite şi pentru vinurile obţinute prin adaosul, în must sau în vin, de alcool sau distilat de vin;
  - maxim 2 g/l pentru vinurile obţinute prin adaos de must concentrat şi pentru vinurile naturale dulci;
  - maxim 2,5 g/l pentru vinurile obţinute prin evoluţie sub pelicula;
- *sodiul*, maximum 60 mg/l, limită care poate fi depăşită pentru vinurile obţinute din plantaţii amplasate pe soluri sărături oase;
- *diglucozidul malvidinei*, maximum 15 mg/l pentru vinurile roşii obţinute din struguri proveniţi din soiuri nobile.

Toate celelalte caracteristicile analitice trebuie sa corespundă legislaţiei în vigoare.

b) Caracteristici organoleptice:

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

1. Fetească albă:
Aspect: limpede;
Culoare: galben-verzui, galben-pai la învechire;
Miros: aromă florala, 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, usor 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, floralã şi de strugure în pârgă;
Gust: aciditatea evidentã si continutul 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 evidentã si continutul mediu de extract.
6.Pinot Gris
Aspect: limpede;
Culoare: galben-pai;
Miros: aroma deosebita fina de fructe galbene coapte, care îi accentueaza tipicitatea;
Gust: alcoolic, armonios, aciditate echilibrata.
7.Tămâioasă Românească:
Aspect: limpede;
Culoare: galbena-pai cu nuante de verzui până la galben-aurie;
Miros: aroma deosebita specifică de muscat, cu noante de flori de salcam, miere si nucsoara;
Gust: fructuos, deosebit, gust de miere si nucsoara, catifelat.
8. Tămâioasă Roză:
Aspect: limpede;
Culoare: roz aprins până la roz foiţă de ceapă;
Miros: aroma deosebita si puternica de muscat;
Gust: inconfundabil de muscat si fructe coapte, catifelat, de o finete deosebită.
9. Cabernet Sauvignon:
Aspect: limpede;
Culoare: roşu-rubiniu închis sau purpurie închisa, asemanatoare visinelor supracoapte, care, prin maturare si învechire capata o usoara tenta caramizie;
Miros: aromă de fructe de padure, coacaze, cirese amare si condimente;

Gust: astringenţă destul de agresivă când este tânar, structură taninoasa robusta, gust complex, ierbos corpolent, cu un extract bogat.

10.Cabernet Franc

Aspect: limpede;
Culoare: roşu violaceu, roşu-rubiniu închis;
Miros: placut de coacaze roşii, aromă de fructe de padure;
Gust: vinul are prospetime evidentă şi echilibru gustativ mai lejer şi foarte prietenos prezintă o anumită nuanţă de vegetal.

11. Merlot

Aspect: limpede ;
Culoare: roşu rubiniu cu reflexe violacee;
Miros: cu note de fructe de pădure, prune si cirese amare;
Gust: structura taninoasă stabilă, placut, gust complex, plin.

12. Marcelan

Aspect: limpede ;
Culoare: roşu-rubiniu închis;
Miros: cu note de fructe de padure, prune si ciocolată;
Gust: structură taninoasă stabilă, plăcut, savuros.

13. Negru de Drăgăşani:

Aspect: limpede,
Culoare: roşu-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: roşu-granat, intens, clar, strălucitor;
Miros: aromă complexă, originală, cu note de scortisoare şi prune uscate;
Gust: bine constituit, echilibrat, fructat.

15. Pinot Noir

Aspect: limpede;
Culoare: rubiniu cu intensitate moderata, care trece usor în rosu-caramiziu chiar si printr-o maturare de scurtă durată;
Miros: aromă schimbătoare de cireşe, căpşuni, zmeura;
Gust: amplu rotund, moale, alcoolic rafinament si o finete mai rar întâlnite la vinurile rosii.

16. Syrah

Aspect: limpede;
Culoare: rosu inchis;
Miros: aromă de cirese negre şi piper;
Gust: delicat, suplu, ciocolată, uşor picant, cu arome de cireşe amare, condimentat.

XII. CONDIŢIILE DE COMERCIALIZARE

1. Ambalare şi 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 capacităţi cuprinse între 0,25 – 5 litri.

Închiderea acestora se face cu dopuri de plută, din derivate de plută, din alte materiale admise în comerţul internaţional sau prin închidere filetată asigurată.

Producerea şi procesarea strugurilor pentru vinurile cu denumire de origine controlată "SEGARCEA", producerea vinurilor, precum şi condiţionarea şi îmbutelierea acestora se realizeză în teritoriul delimitat pentru denumirea de origine controlată "SEGARCEA".

2. În sistemul de ambalare şi etichetare, pentru vinurile cu denumire de origine controlată "SEGARCEA" se utilizeaza eticheta principala si contraeticheta (sau eticheta secundară).

În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată "SEGARCEA se folosesc indicaţii obligatorii şi indicaţii facultative.

Indicaţii obligatorii:

a. Denumirea la vânzare „vin cu denumire de origine controlată însoţită" de una din menţiunile tradiţionale D.O.C.-C.M.D. -cules la maturitate deplină, D.O.C.-C.T. -cules târziu şi D.O.C.-C.I.B. -cules la înnobilarea 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 sa permita identificarea datei imbutelierii;

g. Tipul produsului:

-sec pentru vinuri cu un conţinut de zahăr mai mic de 4,0g/l;

-demisec, pentru vinul cu un conţinut de zahăr cuprins intre 4,01 si 12,0g/l;

-demidulce, pentru vinul cu un conţinut de zahăr cuprins intre 12,01 si 45,0g/l;

-dulce, pentru vinul cu un conţinut de zahăr mai mare de 45,0g/l.

h. Mentiunea „contine sulfiti";

i. Numele si adresa imbuteliatorului;

j) Numărul R.I.V. (numărul din Registrul Industriilor Viticole).

3. Indicaţii facultative:

a) Culoarea specifică;

b) Anul de recoltă, cu condiţia ca vinul să provină în proporţie de cel puţin 85% din anul indicat;

c) Denumirea soiului/soiurilor:

-în cazul în care se utilizează numele unui singur soi de viţă de vie sau un sinonim al acestuia, produsul să fi fost obţinut în proporţie de 100% din soiul menţionat;

- în cazul în care se utilizează două, trei sau mai multe soiuri de vin sau sinonimele lor, produsul în cauză să fi fost obţinut în proporţie de 100% din soiurile menţionate; soiurile trebuie să fie menţionate în ordinea descrescătoare a proporţiei, utilizându-se caractere de aceeaşi dimensiune;

d) „Fermentat maturat în baric" sau „fermentat/maturat în prezenta aşchiilor de lemn de stejar"

e) Menţiunea traditională, funcţie de metoda de obţinere;

f) Distincţii acordate, numai pentru lotul în cauză;

g) Menţiuni facultative privind îmbutelierea la „castel", „podgorie", „proprietate" etc.

h) Marca de comerţ

i) Denumirea plaiului pentru vinurile provenite în exclusivitate din plaiul respectiv;

j) Numele persoanei (persoanelor) fizice şi denumirea persoanei juridice care au participat la procesul de elaborare a vinului;

k) Menţiuni care se referă la:

-istoria vinului sau a firmei producătoare;

-condiţii 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 menţiuni suplimentare privind însuşirile senzoriale, date analitice, altele decât tăria alcoolică, indicaţii complementare asupra provenienţei, reprezentări grafice;

l) Codul de bare al produsului;

m) Simbolul comunitar ce indică denumirea de origine controlata;

4. Indicaţiile obligatorii se înscriu în acelaşi câmp vizual, pe eticheta principală. Excepţie poate face data ambalării sau a numărului lotului şi menţiunea «conţine sulfiţi» Indicaţiile facultative se pot înscrie fie pe eticheta principală, fie pe contraetichetă, fluturaşi sau buline.

5. Indicaţiile înscrise pe etichetă trebuie să fie citeţe şi vizibile. Termenii folosiţi în etichetare trebuie să fie înţeleşi de consumatori.

XIII. MENŢIUNI TRADIŢIONALE

Menţiunile tradiţionale: ***C.M.D. - cules la maturitatea deplină, C.T. - cules târziu şi C.I.B. - cules la înnobilarea boabelor***, date de conţinutul 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 menţiuni 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 şi învechite în sticla timp de cel puţin 6 luni, se poate utiliza la etichetare menţiunea tradiţională ***Rezervă.***

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată "SEGARCEA" maturate minim un an în vase de stejar şi învechit în sticlă timp de cel puţin 4 ani, se poate utiliza la etichetare menţiunea tradiţională ***Vin de vinotecă***.

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată "SEGARCEA" introduse pe piaţă înainte de sfârşitul anului în care a fost produs, se poate utiliza la etichetare menţiunea tradiţională ***Vin tânăr.***

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

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condiţiile de a fi valorificate cu denumirea de origine controlată "SEGARCEA" , dacă pierd aceste condiţii sau la cererea producătorului, ele vor fi declasate în alte categorii 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 producţie, 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 SPECIFICAŢIILOR PRODUSULUI

Autoritatea desemnată pentru controlul şi 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 Bucureşti, 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 plantaţiilor producătoare de struguri cu D.O.C., controlul vinurilor cu D.O.C., eliberarea Certificatelor de atestare a dreptului de comercializare pentru vinurile obţinute în denumirea de origine controlată „SEGARCEA" şi declasarea acestora se face la solicitarea producătorilor care se supun condiţiilor din prezentul caiet de sarcini si legislaţiei 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 conţină cel puţin următorii parametri:

- tăria alcoolică totală şi dobândită, exprimate în % vol. alcool;
- zaharuri totale, exprimate ca fructoză şi 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 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 "SEGARCEA"; 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 realizeaza prin:

- esantionare;
- 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 catre O.N.V.P.V. care a fost adus la cunoştinţa operatorilor şi care acoperă fiecare etapă de fabricare a vinului.

Modificări ale specificaţiilor produsului

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