Ref. Ares(2011)1386820 - 20/12/2011

CAIET DE SARCINI
pentru producerea şi comercializarea vinurilor spumante cu denumire de origine controlată „PANCIU”

I. Definiţie

Denumirea de origine controlată „PANCIU” se atribuie vinurilor spumante obţinute din struguri produşi în arealul delimitat pentru această denumire, cu condiţia respectării tuturor prevederilor din prezentul caiet de sarcini. Vinurile spumante cu D.O.C. cu fermentare secundară în butelii trebuie să aibă o tărie alcoolică dobândită, inclusiv prin aportul licorii de expediţie, de minimum 10,5 % vol.

II. Legătura cu aria geografică

Calitatea vinurilor materie primă pentru vinuri spumante cu denumire de origine controlată „PANCIU” este asigurată în primul rând de clima şi solul regiunii. Condiţiile naturale întalnite aici sunt dintre cele mai favorabile cultivării viţei-de-vie, fiind încadrată în zona viticolă C 1.

Teritoriul podgoriei Panciu este situat în zona piemontană din exteriorul curburii Carpaţilor şi Subcarpaţilor vrânceni, piemont ce face tranziţia între orogenul carpato-subcarpatic din vest şi Câmpia Siretului Inferior de la est. Matematic, ea este încadrată de paralele 45°50' şi 46°06', latitudine nordica şi meridianele 27°03' şi 27°15', longitidine estică.

Podgoria Panciu este situată în judeţul Vrancea.

Cadrul natural

Litologia este de tip piemontan, rezultat prin îngemănări succesive ale conurilor de dejecţie cuaternare. Aceste depozite reprezintă acumulări de prundişuri şi nisipuri, acoperite de o mantie de luturi loessoide.

Stiva piemontan-loessoidă cuaternară se suprapune sedimentelor marine (marne, argile, nisipuri) pliocene.

Tipurile de sol

Solurile sunt formate, în cea mai mare parte a podgoriei, pe mantia loessoidă, cu textură în general lutoasă sau luto-nisipoasă, ce acoperă, cu o grosime de 1-10 m, stiva de nisipuri şi pietrişuri piemontane.

Tipologic, cea mai largă dezvoltare o au molisolurile, care ocupă aproape 90% din spaţiul podgoriei Panciu şi sunt reprezentate de cernoziomuri levigate (cambice şi argiloiluviale) şi soluri cenuşii de pădure.

Relieful

Se dispune în două subunităţi funcţional-piemontane: Câmpia piemontană înaltă şi Câmpia piemontană joasă pînă la lunca actuală a Siretului, ambele câmpii constituind domeniul de maximă dezvoltare a viticulturii. Câmpia piemontană înaltă are altitudini absolute cuprinse între 350 m la vest şi 150 m la est. Ea prezintă o înclinare medie de 3° spre ESE.

Câmpia piemontană joasă se desfăşoară între circa 125 m şi 65 m altitudine absolută şi are o înclinare nesesizabilă spre est.

Hidrografia

Reţeaua hidrografică de ordinul I ce drenează teritoriul podgoriei (Putna, Şuşita, Zăbrăuţ, Carecna, Trotuş) este alohtonă, tributară direct Siretului. Alimentarea sa este predominant pluvionivală, participarea apei subterane fiind aproape inexistentă. Pârâiele autohtone, afluente

celor cinci artere principale, sunt scurte şi cu un grad mare de torenţialitate, ele fiind purtătoare de apă numai în timpul perioadelor umede. Apele freatice se găsesc la adâncimi apreciabile, sub 30 m în câmpia înaltă şi sub 10-15 m în câmpia joasă. Strate acvifere mici, lenticulare şi cu debit temporar se formează apărând sub forma unor izvoare intermitente şi cu debit redus.

În ansamblu, regiunea este deficitară, mai ales în ape de calitate.

Climatul

Podgoria se află în zona de silvostepă a climatului temperat continental de câmpie şi dealuri joase. În regiune se resimt influenţele climatului moderator central-european.

Istoric

O importanţă deosebită pentru a demonstra vechimea cultivării viţei de vie pe teritoriul actualei podgorii Panciu, o constituie fragmentul de vas carpic, descoperit în localitatea Pădureni, care are ca ornament o coardă de viţă de vie cu doi struguri stilizaţi. Primele atestări cunoscute până acum despre plantaţiile viticole apar abia la mijlocul celui de-al doilea mileniu al erei noastre. În cea de-a doua călătorie întreprinsă în Moldova, Goerg von Reichersterffer, emisar al lui Ferdinand de Habsburg pe lângă domnitorul Petru Rareş (1527-1538; 1541-1546), face referiri în raportul sau şi la plantaţiile mari de viţă de vie existente în zonă, cunoscută atunci ţi sub denumirea de podgoria Crucilor. Primele menţiuni scrise, referitore la viile aflate în perimetrul podgoriei, apar abia la sfârşitul secolului al XVI-lea. În anul 1589, domnitorul Petru Şchiopu, îi întărea lui Bucium, mare vornic al Ţării de Jos, stăpânire pe viile de la Cruce.

În secolul al XVII-lea, dintre localităţile aflate în zonă, cea care se detaşează mai mult este Crucea. Actele scrise aici în această perioadă dovedesc că localitatea era cea mai însemnată în podgorie. În podgoria Panciu, unde vinul se făcea bun şi mult, au căutat să pătrundă reprezentanţi ai celor mai multe pături sociale din Ţara Moldovei, de la domnitorii ţării şi ierarhii bisericii, până la boierii mari şi mici, meşteşugari, negustori şi alţi orăşeni.

O imagine concludentă, referitoare la situaţia viticulturii din această podgorie, la jumătatea secolului al XIX-lea reiese din datele apărute în anul 1861 "Lucrări statistice în Moldova", cu referire la anul 1859, în care se menţionează că terenurile destinate viticulturii pe teritoriul actualei podgorii totalizau 2.870 ha, respectiv 14% din întreaga suprafaţă viticolă a Moldovei, evaluată la acea dată la 20.274 ha.

III. Delimitarea teritorială geografică şi administrativă

Arealul delimitat pentru producerea vinurilor spumante de calitate cu denumirea de origine controlată PANCIU cuprinde următoarele localităţi situate în judeţul Vrancea:

- Localităţile: Panciu, Crucea de Sus, Dumbravă, Crucea de Jos,Satu Nou, Neicu
- Localităţile: Moviliţa, Diocheţi-Rediu, Moviliţa, Trotuşanu, Frecăţei, Văleni
- Localităţile: Străoane, Repedea, Muncelu, Văleni
- Localităţile: Fitioneşti, Holbăneşti, Ghimiceşti, Ciolăneşti, Mănăstioara
- Localităţile: Ţifeşti, Sârbi, Oleşeşti, Vităneşti, Clipiceşti
- Localităţile: Rugineşti, Copăceşti, Văleni, Angheleşti

IV. Soiurile de struguri

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obţinerea vinurilor spumante de calitate cu denumire de origine controlată „ PANCIU ” sunt următoarele:

Vinuri albe : Aligoté, Chardonnay, Fetească Albă, Fetească Regală, Riesling Italian, Sauvignon, Galbenă de Odobeşti, Muscat Ottonel, Şarbă;

Vinuri roşii/roze: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Băbească Neagră

V. Producţia de struguri (maxim kg/ha)

Producţia de struguri pe soiuri, este :

- Maxim 10 500 kg/ha pentru soiurile Chardonnay, Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Băbească Neagră

- Maxim 11 500 kg/ha pentru soiurile Fetească albă, Aligoté, Riesling italian, Merlot, Şarbă

- Maxim 13 500 kg/ha pentru soiurile Fetească regală, Galbenă de Odobeşti

VI. Randament (maxim hl/ha)

Randamentul maxim in vin, pe soiuri este:

- Maxim 57 hl/ha pentru soiurile Pinot Noir, Cabernet Sauvignon
- Maxim 60 hl/ha pentru soiurile Băbeasca Neagră
- Maxim 63 hl/ha pentru soiul Merlot
- Maxim 65 hl/ha pentru soiurile Chardonnay, Muscat Ottonel, Sauvignon
- Maxim 72 hl/ha pentru soiurile Fetească albă, Riesling italian
- Maxim 75 hl/ha pentru soiurile Şarbă , Aligoté
- Maxim 87 hl/ha pentru soiul Fetească Regală, Galbenă de Odobeşti

VII. Calitatea strugurilor

Culesul se poate realiza numai manual, strugurii să provină din soiurile admise pentru producerea vinurilor spumante cu D.O.C. şi din plantaţii autorizate de O.N.V.P.V.

Calitatea strugurilor se constată în momentul recepţiei lor la cramă, să fie sănătoşi şi cu boabe nezdrobite. Este interzisă transportarea strugurilor în saci de polietilenă şi mustuirea în mijloacele de transport.

Pentru strugurii destinaţi producerii vinurilor spumante cu denumire de origine se stabilesc următoarele condiţii de ordin calitativ:

- puritate de soi de 100% pentru producerea de vinuri spumante care se valorifică cu denumire de soi

-o stare bună de sănătate - proporţia boabelor avariate nu poate fi mai mare de 10%;

- un conţinut minim de 160 g/l în zaharuri la recoltare, care trebuie să asigure calitatea necesară a vinurilor materie primă pentru vinuri spumante cu D.O.C.

-integritatea strugurilor şi a boabelor în momentul recepţionării la cramă.

VIII. Caracteristicile şi practicile culturale ale plantaţiilor

Plantaţiile din care se obţin vinuri spumante de calitate cu denumire de origine trebuie să aibă o puritate de soi de 100% în plantaţiile înfiinţate după anul 2007; în cele înfiinţate anterior anului 2007 trebuie să aibă o puritate de soi de minimum 85%; în acest ultim caz, butucii impurităţi fac parte numai din soiuri ale speciei Vitis vinifera. Strugurii de la butucii impurităţi se vor recolta înainte de recoltarea soiului de bază. Verificarea condiţiei de puritate de soi a materiei prime se face cu ocazia recepţionării strugurilor la cramă.

În plantaţiile destinate producerii vinurilor spumante de calitate cu denumire de origine trebuie folosite metode de cultură a viţei de vie care să nu influenţeze negativ calitatea recoltei.

În acest scop realizarea producţiei de struguri se va face în condiţii bine precizate, referitoare la:

- densitatea plantaţiei: minim de 3500 butuci plantaţi la hectar
-forma de conducere a butucilor
-sistemul de taiere
-încărcătura de rod pe metru pătrat, butuc sau hectar
-lucrările solului

-recoltarea în verde - reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă când producţia potenţială depăşeşte limitele maxime admise prin caietul de sarcini pentru vinurile spumante cu DOC Panciu;

- irigarea; executarea irigării este permisă numai în anii secetoşi, cu notificarea O.N.V.P.V.;

-fertilizarea se va realiza prin aplicare de îngrăşăminte organice o dată la 4 - 5 ani

-programul de combatere a bolilor, dăunătorilor şi buruienilor

- 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.

IX. Practicile oenologice şi tratamentele admise

Practicile şi tratamentelor oenologice admise care se utilizează sunt cele prevăzute de legislaţia în vigoare.

Arealul delimitat pentru producerea şi comercializarea vinurilor spumante cu denumire de origine controlată „PANCIU" se încadrează în zona viticola CI.

Vinurile spumante produse în acest areal au caracteristici specifice şi o reputaţie ce poate fi atribuită numai acestei zone.

Strugurii pentru obţinerea vinurilor spumante D.O.C. provin în proporţie de 100% din această arie geografică.

X. Tehnologia de obţinere a vinurilor spumante de calitate cu D.O.C.„ Panciu"

a) **Tehnologia de producere a vinurilor materie primă pentru spumante:**

Strugurii se culeg manual, in lădiţe de 15-20 kg, atunci când maturitatea tehnologică a strugurilor coincide sau prcede maturitatea deplină. Orientativ se apreciază că, pentru producerea vinurilor de bază, maturitatea tehnologică a strugurilor este atinsă atunci când zaharurile ajung la un conţinut de 160-190 g/l, corespunzător unui potenţial alcoolc de 9-11% vol., iar aciditatea titrabilă are valori de 8-10 g/l H_2SO_4. In acest caz valorile indicelui gluco-acidic, respectiv raportul dintre zaharuri (g/l) şi aciditate (g/l H_2SO_4) sunt cuprinse între 15 şi 20. O aciditate relativ ridicată constituie un factor de prospeţime, indispensabil pentru viitorul vinului spumant, precum şi o mai bună garanţie pentru limpiditatea şi stabilitatea sa.

Transportul strugurilor se poate realiza in lădiţe de recoltare 10-15 kg, lăzi de material plastic 30-40 kg, coşuri de răchită, astfel încât sa fie asigurată integritatea boabelor. De la distanţe mai mari transportul strugurilor se poate face şi în bene în care grosimea stratului de struguri să nu depăşească 50 de cm, concomitent cu protecţia antioxidantă asigurată cu metabisulfitul de potasiu.

La centrul de vinificare, se face o analiză cantitativă prin cântărire şi o analiză calitativă prin determinarea concentraţiei de zaharuri şi apreciarea gradului de sănătate.

Strugurii sunt trecuţi în buncăr, unde se tratează cu enzime pectolitice de macerare şi limpezire, după care se desciorchinează.

Obţinerea mustului ravac din struguri selecţionaţi şi sulfitarea acestuia cu anhidridă sulfuroasă în doze de 40-50 mg/L, urmată de deburbarea mustului.

Fermentarea alcoolică a mustului însămânţat cu levuri selecţionate la temperaturi de fermentare cuprinse între 12-20ºC.

Pritocul vinurilor urmat de aprecierea organoleptică a vinurilor.

Refrigerarea vinului la temperaturi de - 3 ºC , - 4 ºC şi menţinerea lui în cisterne 8-10 zile pentru realizarea stabilităţii tartice.

Filtrarea grosieră şi sterilă a vinului în scopul asigurării stabilităţii tartice, proteice şi microbiologice.

Tirajul vinului - cuprinde următoarele etape:
Preparare fermenţi
Preparare licoare tiraj cu lasarea în repaus 14 zile şi omogenizare periodică a acesteia în scopul invertirii zaharozei.
Filtrarea licorii de tiraj
Prepararea maielei de levuri şi controlul periodic al viabilităţii şi purităţii levurilor
Stabilirea dozelor optime de substante de limpezire, pe baza microprobelor de laborator
Prepararea amestecului de tiraj constă în introducerea vinului, licorii, maielei de levuri şi a substan-elor de limpezire într-o cisternă
Pregatirea sticlelor pentru tiraj
Îmbutelierea –umplerea sticlelor cu amestecul de tiraj asigurând volumul camerei de gaz
Dopuirea şi capsarea buteliilor cu capse metalice tip coroană
Controlul final al buteliilor.

Fermentarea alcoolica a vinului tirajat
Stivuirea buteliilor în stive pentru fermentare se efectuează în sala de fermentare, la temperaturi cuprinse între 9-12ºC, pe o perioada de 30-38 zile.
Restivuirea buteliilor în vederea realizării celei de a doua etape a fermentării vinului timp de 3 luni.

Ridicarea la pupitre
Operaţia constă în scoaterea sticlelor din stive şi asezarea lor pe pupitru cu capul în jos, pentru limpezire.

Remuajul
Constă în asezarea sticlelor pe pupitru şi rotirea sticlelor manual, in 2 directii, intr-un interval de 25-30 zile pentru o limpezire superioara a vinului spumant.

Degorjarea
Constă în eliminarea depozitului acumulat în dopul sticlei.
Controlul stării de limpiditate a vinului spumant dupa degorjare.
În această fază se face diferenţiere între sortimente, prin adaugare de licoare de expediţie şi se obţin următoarele categorii, în funcţie de conţinutul în zaharuri a acestuia:
-dulce, completare cu mai mult zahar
-demidulce, numai cu licoare
-sec, completare din altă sticlă

Dopuirea şi finisarea buteliilor de vin spumant în vederea livrării (aplicare cosuleţ)

*Etichetare butelii - s*e aplică etichetele pe butelii şi controlul final al aspectului buteliilor

*Ambalare produs finit - b*uteliile de vin spumant sunt ambalate în cutii de carton.

XI. Caracteristicile analitice şi organoleptice

Fiecare soi are capacitatea de a acumula în mod diferit zaharuri în boabe, aceasta stând la baza calităţii vinurilor spumante obţinute prin păstrarea însuşirilor de naturaleţe şi tipicitate.
Vinurile spumante cu D.O.C. ,,PANCIU'' trebuie să corespundă în momentul punerii lor în consum unor caracteristici de compoziţie şi de calitate bine precizate.

a) Caracteristicile analitice:

Vinurile **materie primă** pentru vinurile spumante D.O.C. "TÂRNAVE" trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziţie:

- tărie alcoolică totală a productiei de vin destinata obtinerii de vinuri spumante : minim 9,5 % în volume
- aciditate totală (acid tartric): minim 6,0 g/l
- aciditate volatilă (acid acetic): maxim 0,5 g/l
- extract sec nereducător: minim 15 g/l
-zaharuri, exprimate ca glucoza si fructoza: maxim 4 g/l
- dioxid de sulf total, maxim: 100 mg/l
- dioxid de sulf liber: maxim 15 mg/l
-fier: maxim 6 mg/l

Vinurile spumante de calitate cu D.O.C. "PANCIU" trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziţie *la punerea in consum*:

- tărie alcoolică dobândită, inclusiv cea rezultată prin aportul licorii de expediţie: minim 10,5 % în volume
- aciditate totală (acid tartric): minim 6,0 g/l
- aciditate volatilă (acid acetic): minim 0,65 g/l-
-zaharuri, exprimate ca glucoza si fructoza, în funcţie de tipul de vin, dupa cum urmeaza:
- dioxid de sulf total, maxim: 185 mg/l
- suprapresiune la temperatura de 20˚C: minimum 3,5 bari

b) Caracteristici organoleptice generale:

Vinurile materie primă pentru vinurile spumante D.O.C. "PANCIU" obţinute în podgoria PANCIU sunt caracterizate prin prospeţime, vinozitate şi fructuozitate.

Sub aspectul însuşirilor organoleptice, vinurile materie primă pentru vinurile spumante trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

Aspect : limpede, fără particule în suspensie. La vinurile noi, în perioada noiembrie – martie, se admite o uşoară opalescenţă;

Culoare : verzui-gălbuie sau gălbui-verzuie pentru vinurile albe, roz până la roşu-rubiniu pentru vinurile roze şi roşii;

Miros : proaspăt, fructuos, fără defecte sau mirosuri străine;

Gust : vin sec, acid debordanta , echilibrat, cu savoare specifică.

Vinurile spumante cu D.O.C. "PANCIU" se remarcă prin finețe, prospeţime, naturaleţe, arome de fermentare cu nuanţe de citrice, amplificate de perlare fină şi persistentă.

Sub aspectul însuşirilor organoleptice, vinurile spumante D.O.C. "PANCIU" trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

Aspect : limpede, fără particule în suspensie.

Culoare : verzui-gălbuie până la gălbui-pal pentru vinurile albe, până la nuanţa de rubiniu pentru vinurile roze şi roşii;

Miros : plăcut, proaspăt, caracteristic produsului, fără defecte sau mirosuri străine;

Gust : plăcut, fructuos, fin, echilibrat, caracter gusto-olfactiv de autolizat, înţepător datorită prezenţei dioxidului de carbon, cu savoare specifică.

Degajare de dioxid de carbon : spumare abundentă, perlare persistentă cu bule mici pe toată înălţimea paharului.

Vinul spumant de calitate cu D.O.C. PANCIU definşste potanţialul oenologic al podgoriei prin fructozitate, aciditate debordanta, prospeţime iar prin cupajarile de diferite soiuri ale zonei se

va urmării armonia perfectă dintre miros şi gust, fructos sau autolizat, bogat în componente olfactive, catifelat şi onctuos la gust .

XII. Condiţiile de comercializare

1. Ambalare şi prezentare

-Vinurile spumante de calitate cu D.O.C. PANCIU pot fi comercializate către consumatorul final doar îmbuteliate, cu respectarea prevederilor prezentului caiet de sarcini.

- Vinurile spumante de calitate cu D.O.C. PANCIU pot fi păstrate în scopul vânzării sau scoase pe piaţă numai în butelii de sticlă

Inchiderea acestora se face obligatoriru cu dop în formă de ciupercă din plută sau dintr-un alt material care poate intra în contact cu produsele alimentare, fixat printr-un dispozitiv de închidere, acoperit, dacă este necesar, cu un căpăcel şi învelit în folie, acoperind în întregime dopul şi integral sau parțial gâtul sticlei

Producerea şi procesarea strugurilor pentru vinurile materie primă pentru vinurile spumante de calitate, precum şi condiţionarea şi îmbutelierea vinurilor spumante de calitate cu denumire de origine controlată se realizează **numai** în teritoriul delimitat pentru denumirea de origine Panciu.

2. Etichetare

La etichetarea vinurilor spumante cu denumire de origine controlată PANCIU se folosesc următoarele **indicaţii obligatorii** :

1. numele sau denumirea comercială sub care este vândut produsul: vin spumant de calitate cu denumire de origine controlată
2. numele denumirii de origine controlată ,,PANCIU''
3. volumul nominal al produsului conţinut de butelie;
4. tipul produsului în funcţie de conţinutul în zahăr, vinurile spumante pot fi:

- brut natur, dacă conţinutul de zahăr este de maximum 3g/l
- extra brut, dacă conţinutul de zahăr este cuprins între 0 şi maximum 6 g/l
- brut, dacă conţinutul de zahăr este de maximum 12 g/l
- extrasec, dacă conţinutul de zahăr este cuprins între 12-17 g/l
- sec, dacă conţinutul de zahăr este cuprins între 17 şi 32 g/l
- demisec, dacă conţinutul de zahăr este cuprins între 32 şi 50 g/l
- dulce, dacă conţinutul de zahăr este mai mare de 50 g/l

5. tăria alcoolică dobândită a vinului, exprimată în procente volume; indicarea tăriei alcoolice dobândite în volum se face în unităţi sau semiunităţi de procentaj în volume; fără a aduce atingere toleranţelor prevăzute de metoda de analiză utilizată,pentru vinurile spumante, diferenţa dintre tăria alcoolică indicată şi tăria alcoolică determinată prin analiză nu trebuie să depăşească 0,8% vol.
6. data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării.
7. menţiunea "conţine sulfiţi''
8. menţiunea "produs în România"
9. numele şi adresa producatorului
10. metoda de producţie - fermentat în sticlă prin metoda tradiţională

Menţiunile „*fermentat în sticlă prin metoda tradiţională*"„*metoda tradiţională*", „*metoda clasică*" sau „*metoda tradiţională clasică*" se utilizeaza numai pentru a descrie vinurile spumante de calitate cu denumiri de origine controlată cu condiţia ca produsul:

(a) să fi devenit spumant în urma unei a doua fermentaţii alcoolice în sticlă;

(b) să fi fost menţinut în permanenţă în prezenţa drojdiei timp de cel puţin nouă luni în cadrul aceleiaşi exploataţii din momentul constituirii producţiei;

(c) să fi fost separat de drojdie prin evacuare.

Indicaţiile obligatorii se înscriu în acelaşi câmp vizual. Excepţie pot face data ambalării, numărul lotului şi menţiunea « conţine sulfiti ».

La etichetarea vinurilor spumante de calitate cu denumire de origine controlată PANCIU se folosesc următoarele **indicaţii facultative:**

1)denumirea soiului/soiurilor în cazul vinurilor spumante cu denumire de origine controlată Panciu:

-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;

2) marca de comerţ, cu condiţia ca ea să nu creeze confuzii cu denumirea de origine;

3) denumirea plaiului pentru vinurile provenite în exclusivitate din exploatarea indicată, cu condiţia de a nu se folosi denumiri care să creeze confuzii cu denumirea de origine;

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

5) se pot înscrie pe contraetichetă şi alte menţiuni care se referă la:

- istoria vinului spumant sau a firmei producătoare;
- condiţii naturale ale arealului de producere, tehnici de cultură speciale;
- recomandări privind consumarea vinului spumant: temperatură, asociere cu mâncăruri etc,
- unele menţiuni suplimentare privind însuşirile senzoriale, date analitice, altele decât tăria alcoolică, indicaţii complementare asupra provenienţei, reprezentări grafice.

6) codul de bare al produsului

7) simbolul comunitar ce indica denumirea de origine

8) distinctii acordate, numai pentru lotul în cauză

9) Termenii "Premium" sau "Reserve"

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

Indicaţiile obligatorii trebuie grupate în acelaşi câmp vizual şi prezentate cu caractere clare, lizibile, de neşters şi suficient de mari pentru a ieşi bine în evidenţă de pe fondul pe care sunt imprimate şi pentru a putea fi distinse clar dintre celelalte indicaţii scrise.

Produsele a căror etichetă sau prezentare nu este conformă cu condiţiile corespunzătoare prevăzute de prezentul caiet de sarcini nu pot fi comercializate.

XII. Declasarea vinurilor spumante de calitate cu denumire de origine controlată "PANCIU**"**

În cazurile în care vinurile spumante nu îndeplinesc condiţiile de a fi comercializate sub denumirea de origine controlată " PANCIU," sau dacă pierde aceste condiţii sau la cererea producătorului, ele vor fi declasate in „vin spumant fără denumire de origine controlată" pe baza unor proceduri elaborate de O.N.V.P.V., la propunerea motivată şi scrisă a producătorului şi a Inspectorului de specialitate ONDOV.

1.Declasarea vinurilor spumante 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 producătorul poate să solicite O.N.V.P.V. declasarea vinului spumant D.O.C. la altă categorie, cu precizarea motivelor care stau la baza cererii.

Declasarea se efectuează în baza verificărilor făcute la faţa locului şi a rezultatelor analizelor (fizico-chimice şi organoleptice) obţinute de laboratoarele autorizate, în cazul în care nu se mai îndeplinesc condiţiile de valorificare a vinului spumant D.O.C.

În cazul în care din verificările efectuate se constată necesitatea declasării, inspectoratul teritorial al O.N.V.P.V. va stabili categoria de calitate la care urmează să fie reîncadrat vinul spumant şi va comunica decizia adoptată persoanei fizice sau juridice care deţine vinul spumant, în termen de 15 zile de la data prelevării probelor.

Deţinătorul vinului spumant poate face contestaţie asupra deciziei luate, în termen de 15 zile, depunând-o pentru reanalizare. Pe baza rezultatelor contraanalizei sau expertizei, va adopta hotărârea definitivă în decurs de 15 zile.

Producătorul sau comerciantul în cauză va înscrie în evidenţele sale decizia definitivă conform căreia îşi va valorifica vinul spumant.

XVI. Autoritatea de control şi controlul respectării specificaţiilor produsului

Controlul anual al respectării specificaţiilor produselor vinicole cu denumirea de origine controlată „Panciu" se face de către autoritatea competentă, respectiv **Oficiul Naţional al Viei şi Produselor Vitivinicole (**O.N.V.P.V.)

Autoritatea desemnata pentru controlul şi gestiunea denumirii de origine controlată „Panciu" este **Oficiul National al Viei şi Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.)**, prin Inspectoratul Teritorial.

Adresa Inspectoratului teritorial: O.N.V.P.V., Focsani, Str. Republici, Nr. 5, jud. Vrancea, tel./fax 0237 222594, email: panciu@onvpv.ro.

Autorizarea plantaţiilor producatoare de struguri D.O.C., controlul vinurilor spumante D.O.C., declasarea acestora şi eliberarea Certificatelor de conformitate pentru vinurile obţinute în denumirea de origine controlata „Panciu" se face la solicitarea producătorilor care se supun condiţiilor din prezentul caiet de sarcini, în baza procedurilor elaborate de catre O.N.V.P.V.

Controlul anual al vinului, efectuat de către O.N.V.P.V. constă în:

a) examinarea analitică a vinurilor spumante, care constă în verificarea buletinului de analiză care să conţină cel puţin următorii parametrii:
   - tăria alcoolică totală şi dobândită;
   - zaharuri totale, exprimate ca fructoză şi glucoză;
   - aciditate totală;
   - aciditate volatilă;
   - extract sec nereducător;
   - dioxid de sulf liber şi total;
   - presiunea dioxidului de carbon
b) examinarea organoleptică, care constă în verificarea caracteristicilor (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 „Panciu"; 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

-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 spumant

Modificări ale specificaţiilor produsului

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