Ref. Ares(2011)1410252 - 29/12/2011

CAIET DE SARCINI

privind producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată ODOBEŞTI

I. DEFINIŢIE

Produsele viti-vinicole cu denumirea de origine controlată „ODOBEŞTI ” sunt produsele care se obţin numai în perimetrul podgoriei delimitată geografic conform legislaţiei în vigoare.
Denumirea de origine controlată „ODOBEŞTI ” se atribuie produselor viti-vinicole obţinute din struguri produşi în arealul delimitat pentru această denumire, cu condiţia respectării tuturor prevederilor din prezentul caiet de sarcini.
Următoarele categorii de produse viti-vinicole pot purta denumire de origine controlată „ODOBEŞTI ”
-struguri
- vin liniştit;
-vin perlant;
- vin petiant;
-vin spumant de calitate;
- vin licoros ;
- alte vinuri(vin cu tărie alcoolică redusă sau vin fără alcool)
- vinarsuri cu Denumirea de Origine VRANCEA - „ODOBEŞTI ”
Prezentul caiet de sarcini cuprinde cu prioritate regulile privind producerea vinurilor cu Denumirea de Origine Controlata „ODOBEŞTI ”.

II. DELIMITAREA TERITORIALĂ ŞI LEGĂTURA CU ARIA GEOFRAFICĂ

Arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată ODOBEŞTI, se încadrează în zona viticolă CI . Calitatea produselor viti-vinicole ce poartă această denumire de origine, se datorează în special condiţiilor pedo-climatice din acest areal şi implicit practicilor din viticultură şi vinificaţie cizelateprin sutele de ani de experienţă ale locuitorilor care au aceasta îndeletnicire.

A. POZIŢIE GEOGRAFICĂ

Numele localităţii Odobeşti şi implicit al podgoriei cu acelaşi nume, vine de la „ Odoba”, unul dintre bătrânii satului din acea vreme – prin bătrâni se stabilea filiaţia în acele timpuri, astfel aceştia erau cei care deţineau drepturile de proprietate.
Începând din secolul XVII, faima acestei podgorii creşte, astfel, în „ Descriptio Moldavie” de Dimitrie Cantemir, acesta într-o ierarhizare din punct de vedere calitativ a podgoriilor, Podgoria Odobeţti se situa pe locul III în ţară. În „ Histoire de la Moldavie et de la Valachie”, J.L. Carra menţionează că cele mai bune vinuri din Moldova sunt la Odobeşti. Nu întâmplător în această regiune au existat plantaţii de vită de vie ce erau în prtoprietatea domnitorilor Moldovei, ai Mitropoliei din Iaşi sau a episcopiilor din Roman şi Radăuţi.
Producţiile cumulate ale celor trei podgorii vrâncene: Panciu, Odobeşti şi Coteşti, asigurau înca din sec. XVIII jumatate din productia de vin a Moldovei, aici existând încă de pe atunci cea mai mare suprafaţă de vie din Principatele Romane.
Datorită calitaţilor sale vinul din această regiune, a fost livrat de-a lungul anilor în Polonia şi Rusia la cererea domnitorilor din aceste ţări (În 1456, regele Cazimir al Poloniei îi cerea vin din această podgorie domnitorului Petru Rareş).

Podgoria Odobeşti este amplasată pe treapta piemontană a Subcarpatilor de Curbură, a cărei altitudine medie este de 200 m, dominând astfel nivelul Câmpiei Romane de Est. Această zonă este ataşată bio-pedo-climatic de Câmpia Romană şi se leagă genetic de Subcarpaţi, individualizată însă ca o zonă distinctă de contact, cu caractere ecologice proprii, care-i conferă caracteristici deosebite pentru cultura vitei de vie. Dintre podgoriile vrâncene, Podgoria Odobeşti ocupă tronsonul de mijloc, cu o lăţime de 5 pana la 12 km şi o lungime de cca. 30 de Km, fiind cuprinsă între Valea Putnei (la nord- ce o separă de Panciu) şi Valea Milcovului (la sud – ce o delimitează în bună parte de Coteşti).
Podgoria se află la intersecţia paralelei de 45ºlatitudine nordică cu meridianul de 27º longitudine estică.
Datorită condiţiilor pedoclimatice cat şi solului care excelează printr-o aciditate ridicată, vinurile obţinute sunt apreciate având prospeţime şi fructozitate

B. CARACTERISTICI PEDO-CLIMATICE

Substratul litologic: nisipuri şi pietrişuri proluvio-deluviale, acoperite de o cuvertura de depozite loessoide, alcătuind împreuna un complex detritic pleistocen, ce repausează pe o alternanţă de marne, argile şi nisipuri marine pliocene.
Relieful: o treaptă unitară de glacis deluvio-proluvial, relativ uniform înclinată la 300 de metri în vest şi 100 de metri în est, respectiv de la baza versantului Măgura Odobeşti la fruntea taluzului care face legatura cu Câmpia Romană. Ansamblul geomorfologic al zonei este caracterizat de interfluvii largi, paralele cu orientare V-E. Diferenţierile mofometrice de altitudine, expoziţie şi declivitate permit existenţa în plantaţii a unei mari varietăţi de soiuri de viţă de vie.
Hidrografic: Podgoria este străbătută de o reţea hidrografică de suprafaţa ce aparţine bazinului Siretului. Alimentarea reţelei este în special pluvionivală. Apele freatice se găsesc la adâncimi relative de 5-8 metri, şi sunt accesibile sub aspectul mineralizării tipul hidrochimic fiind bicarbonatat calcic.
Climatul: de tip temperat continental, cu nuanţe excesive datorate prezenţei maselor de aer est-europene, a celor atlantice din vest şi nord-vest, tot timpul anului, dar cu precădere în anotimpurile de tranziţie. Radiaţia solara globală prezintă valori medii anuale de peste 120 Kcal/cm², cu variaţii între 110 pe expoziţiile nordice şi 140 pe expoziţiile sudice. Durata medie anuala a insolaţiei este de cca. 2100 ore. Aceste valori ridicate justifică şi suma anuală a temperaturilor mai mici sau egale cu 0ºC, în jur de 3800º, ceea ce asigura condiţii optime de maturare si concentrare a zaharurilor şi a substantelor aromatice în struguri. Temperatura medie anuală este de cca 9-10ºC având deci o amplitudine termică medie.
Dupa datele Staţiunii de Cercetări Odobeşti, în ultimii 40 de ani s-a înregistrat o încălzire climătica în această regiune.
Solurile: Solurile zonale şi cu cea mai mare extindere sunt molisolurile, reprezentate prin cernoziomuri levigate (cambice şi argiloiluviale) dominante în partea estică şi centrală a podgoriei şi solurile cenuşii în partea vestică a acesteia. Prin textura lor mijlocie şi uşoară se asigură permeabilitate, drenaj şi proprietăţi fizice şi tehnologice valoroase, se regăseşte un chimism favorabil, un conţinut apreciabil de humus şi de substanţe nutritive care se pretează in mod deosebit culturii de viţă de vie.

C. DELIMITAREA TERITORIALĂ

Arealul delimitat pentru DENUMIREA DE ORIGINE ODOBEŞTI, se încadrează în zona viticola CI .
Localităţile componente din judeţul Vrancea:

- Oraşul Odobeşti - satul Unirea;
- Com. Jariştea - satele Jariştea, Pădureni, Scânteia, Vărsătura;
- Com. Boloteşti- satele Boloteşti, Pietroasa, Vităneştii de sub Măgură, Găgeşti, Putna, Ivănceşti
- Comuna Broşteni- satele Broşteni, Pituluşa, Arva

În lista localităţilor menţionate mai sus, se consideră incluse şi satele şi orice altă unitate administrativ-teritorială din arealul astfel delimitat.

III. SOIURILE DE STRUGURI

1. Soiuri albe : Aligoté, Fetească albă, Fetească regală, Galbenă de Odobeşti, Pinot Gris, Riesling italian, Riesling de Rhin, Sauvignon, Plăvaie, Traminer roz, Chardonnay, Furmint, Băbeasca Gri, Crâmpoşie selecţionată, Crâmpoşie, Donaris, Mustoasă de Măderat, Frâncuşa

2. Soiuri roşii/roze: Fetească neagră, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Babească Neagră, Codană,

3. Soiuri aromate**:** Şarba, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Traminer aromat

4. Vinuri spumante: Plăvaie, Aligoté, Muscat Ottonel, Tămâioasă Românească, Fetească Albă, Fetească Regală, Sauvignon, Pinot Gris, Riesling Varietal, Băbească Neagră, Merlot, Fetească Neagră, Pinot Noir

5. Distilat de vin: Plăvaie, Aligoté, Galbenă de Odobeşti, Mioriţa,Fetească Regală, Băbească Gri.

Din varietăţile de struguri enumerate mai sus, la alegerea producătorului, se pot obţine şi vinuri perlante, vinuri petiante, vinuri licoroase, vinuri din struguri deshidrataţi şi orice alte produse vinicole permise de legislaţia în vigoare în materie pentru această categorie de calitate.
Tehnologia, practicile şi tratamentele utilizate pentru producerea produselor vinicole descrise în prezentul caiet de sarcini, vor respecta legislaţia în vigoare în materie la data producerii, respectiv la data punerii în consum a produselor astfel obţinute.
Cu exceptia soiurilor existente în cultura astazi, în arealul delimitat al acestei Denumiri de Origine se pot cultiva si alte soiuri nobile de vin, soiuri care au fost cultivate în trecut cu foarte bune rezultate
Pentru plantarea soiurilor noi – soiuri nobile de vin ce nu au mai existat in cultura in acest areal, se vor aplica prevederile legale in vigoare.completând în egală măsura prevederile prezentului caiet de sarcini.
În funcţie de soiurile din care provin, de calitatea strugurilor şi de însuşirile lor organoleptice ţi de compoziţie, vinurile cu denumirea de origine „ODOBESTI", pot purta următoarele mentţuni tradiţionale aferente treptelor de calitate:

a. Vin cu Denumire de Origine Controlată – Cules la Maturitate Deplină – prescurtat: D.O.C. – C.M.D.
b. Vin cu Denumire de Origine Controlată – Cules Târziu – prescurtat: D.O.C. – C.T.
c. Vin cu Denumire de Origine Controlată – Cules la Înnobilarea Boabelor – prescurtat D.O.C. – C.I.B.

- ❖ Vinuri albe - D.O.C. – C.M.D. – oricare dintre soiurile enumerate anterior si sortiment alb;
- ❖ Vinuri rosii/rose – D.O.C. – C.M.D. – oricare dintre soiurile enumerate anterior, sortiment roşu şi sortiment rose
- ❖ Vinuri albe - D.O.C. – C.T. – oricare dintre soiurile enumerate anterior şi sortiment alb;
- ❖ Vinuri rosii/rose – D.O.C. – C.T. – oricare dintre soiurile enumerate anterior, sortiment rosu, sortiment rose
- ❖ Vinuri albe - D.O.C. – C.I.B. – oricare dintre soiurile enumerate anterior şi sortiment alb
- ❖ Vinuri rosii/rose– D.O.C. – C.I.B. – oricare dintre soiurile enumerate anterior, sortiment rosu, sortiment rose

Vinurile şi produsele vinicole ce poartă denumirea de origine ODOBEŞTI, din următoarele soiuri: Aligote, Fetească Regală, Fetească Albă, Riesling de Rhin, Riesling Italian, Galbenă de Odobeşti, Crâmpoşie Selecţionată, Crâmpoşie, Furmint, Aligote, Şarba, Frâncuşa, Mustoasă de Măderat, Băbească Gri, Muscat Ottonel, Tămâioasă Românească, Sauvignon, Chardonnay, Traminer aromat, Traminer roz, Pinot Gris, Merlot, Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Băbească Neagră, Burgund, Pinot Noir.

IV. PRODUCŢIA DE STRUGURI – maxim kg/ha

Denumire soiuri pentru productia de vinuri ce poarta denumirea de origine „ ODOBESTI”	kg/ha
Plăvaie	15000
Fetească Regală, Galbenă de Odobeşti, Crâmpoşie selecţionată, Mustoasă de Măderat,Crâmpoşie, Riesling Italian, Furmint	13500
Fetească Albă, Riesling de Rhin, Aligoté, Băbeasca Gri, Şarba, Frâncuşa, Chardonnay	11500
Muscat Ottonel, Tămâioasa Românească, Pinot Gris, Sauvignon, Traminer aromat , Traminer roz	10500
Merlot, Burgund mare	11500
Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Fetească Neagră	10500
Băbească Neagră, Codană	15000

Cantităţile descrise în tabelul de mai sus, sunt randamentele viticole maximale. În conformitate cu normele tehnice de producere şi comercializare a vinurilor cu denumire de origine, în anii favorabili, se admite o depăşire de maxim 10% a randamentelor viticole descrise mai sus.

V. RANDAMENTUL ÎN VIN

Denumire soiuri pentru producţia de vinuri ce poartă denumirea de origine „ ODOBEŞTI”	**hl/ha**
Plăvaie	113
Fetească Regală, Galbenă de Odobeşti, Crâmpoşie selecţionată, Mustoasă de Măderat,Crâmpoşie, Riesling Italian, Furmint	101
Fetească Albă, Riesling de Rhin, Aligoté, Băbeasca Gri, Şarba, Frâncuşa, Chardonnay	87
Muscat Ottonel, Tămâioasa Românească, Pinot Gris, Sauvignon, Traminer aromat , Traminer roz	77
Merlot, Burgund mare	82
Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Fetească Neagră	75
Băbească Neagră, Codană	107

VI. ELEMENTE DEFINITORII PENTRU PRODUCEREA ŞI COMERCIALIZAREA VINURILOR CU DENUMIREA DE ORIGINE ODOBEŞTI

Vinurile ce poartă denumirea de origine „ ODOBEŞTI” sunt:

- Vinurile obţinute din procesarea strugurilor recoltaţi din plantaţiile existente în cadrul arealului delimitat al denumirii de origine menţionate;
- Vinurile obţinute din procesarea strugurilor recoltaţi din plantatiile D.O.C. existente în cadrul arealului delimitat al acestei denumiri atunci cand producătorul stabileşte că strugurii materie primă sau produsul vinicol rezultat din procesul de productie, nu întruneşte condiţiile de calitate aferente unui produs vinicol cu Denumire de Origine Controlată pot fi valorificate dupa caz, la alegerea producatorului, ca: vinuri cu indicaţia geografică „ Dealurile Vranceisau în alte caegorii de vin, materie primă pentru oţet ori pentru distilare sau pentru orice alte destinaţii industriale.

- La alegerea producătorului, produsele vinicole cu Denumire de Origine Controlată „ODOBEŞTI”, care pe durata procesului de vinificare, condiţionare, depozitare au suferit modificări calitative care nu le mai recomandă pentru a fi comercializate ca vinuri D.O.C. vor putea fi reclasificate de către acesta la alte categorii
- Vinurile şi produsele vinicole care au fost puse în consum direct ca produse cu D.O.C. şi la care organele de control abilitate au constatat că acestea prezintă la data controlului neconformităti calitative apreciate funcţie de parametrii descrişi în caietul de sarcini aferent, vor fi sistate de la comercializare, retrase de către producător şi pentru lotul respectiv se va retrage Certificatul de atestare a dreptului de comercializare pentru vinul cu DOC „ODOBEŞTI”, fiind posibilă acordarea unui Certificat de comercializare ca vin cu Indicaţia Geografică „ Dealurile Vrancei”, dacă din punct de vedere calitativ produsul este îndreptăţit la aceasta, în caz contrar produsul vinicol respectiv se încadrează automat în categoria inferioară de calitate.
- Vinurile obţinute prin procesarea strugurilor recoltaţi din plantaţiile aferente acestei denumiri de origine, ai căror parametri calitativi minimali nu le califică pentru a fi puse in consum direct in această categorie de calitate, sau ca vinuri cu indicaţie geografică sau ca altă categorie de vin, (indiferent de momentul in care se constata acest lucru), pot fi destinate doar distilării, fabricării oţetului sau altor destinaţii industriale

Vinurile liniştite purtătoare ale denumirii de origine „ ODOBEŞTI”, se pot produce din una sau mai multe dintre varietăţile de struguri de vin descrise în prezentul caiet de sarcini, astfel:

- **Pentru a fi admisă menţionarea Denumirii de Origine „ ODOBEŞTI”,** strugurii, musturile şi/sau vinurile din care se obţine un produs vinicol cu denumire de origine, trebuie să provină in proporţie de 100% din cadrul arealului delimitat aferent acestei denumiri de origine;
  Mustul concentrat rectificat utilizat pentru obţinerea unui produs vinicol cu denumire de origine, nu trebuie să provină din acelaşi sau aceleaşi soiuri din care este obţinut produsul vinicol şi nu trebuie să fie obţinut din struguri recoltaţi din arealul delimitat al denumirii de origine pe care o poartă produsul.
- **Mentionarea denumirii soiurilor**.

Producătorul poate opta să comercializeze produsele vinicole sub denumirea unuia sau mai multor soiuri (dintre cele enumerate anterior), sau faără să menţioneze denumirea soiului/soiurilor de viţă de vie din care provine vinul, astfel;

1. Când produsul este comercializat sub denumirea unui singur soi, vinul trebuie să provină în proporţie de minim 100% din strugurii aparţinând soiului indicat în etichetare;
2. Cand produsul este comercializat sub denumirea mai multor soiuri, atunci, enumerarea acestora se face în ordinea descrescătoare a ponderii lor în produs, utilizând caractere de aceeaşi dimensiune;
3. În cazul în care în etichetare se vor indica numele a mai mult de trei soiuri de vie, atunci menţionarea acestora se va face cu caractere de maxim 3 mm înălţime.

- **Anul de recoltă –** se va menţiona sub condiţia ca strugurii din care a fost obţinut produsul purtător denumirii de origine să fi fost recoltaţi în proporţie de peste 85% din anul specificat in etichetare. Producătorul poate opta şi pentru comercializarea produsului vinicol fără indicarea anului de recoltă.
- **Procesarea strugurilor , Condiţionarea şi îmbutelierea vinurilor.**

1. Strugurii de vin din care se obţin vinurile cu denumirea de origine „ ODOBEŞTI”, pot fi procesaţi în arealul delimitat aferent sau în arealul învecinat acestuia, pot fi procesaţi in aceeaşi unitate administrativă teritorială sau în vecinătatea acesteia. Este admisă şi procesarea strugurilor dincolo de vecinatatea ariei delimitate cu acceptul asociaţiei reprezentative de producători

2. Condiţionarea şi îmbutelierea vinurilor cu denumirea de origine „ ODOBEŞTI”, se poate face în unităţile din arealul delimitat aferent denumirii pe care o poartă sau în cele din arealul învecinat, în unitătile existente în aceeaşi unitate administrativă teritorială sau in cele existente în unităţile administrative teritoriale din vecinatatea acesteia. Este admisă condiţionarea şi îmbutelierea vinurilor dincolo de vecinatatea ariei delimitate în arealul din

vecinătatea acesteia, dacă pentru aceasta se respectă normele de producere instituite prin prezentul caiet de sarcini .

3. În situaţiile în care procesarea strugurilor, condiţionarea şi îmbutelierea produselor vinicole se face în afara arealului delimitat al denumirii de origine pe care o poartă – situatţiile descrise anterior la punctele 1 si 2, producatorul trebuie să transmită către O.N.V.P.V. o notificare în acest sens, cu minim 24 de ore înainte de începerea procesului tehnologic menţionat în acest document.

❖ **Tipurile de vin** ce se pot produce sunt: sec, demisec, demidulce şi dulce – cu respectarea concentraţiilor de zahăr aferente fiecărui tip în parte . Pentru vinurile demiseci, demidulci si dulci este admisa definirea tipului de vin ţinând cont de corelaţia conţinutului de zahăr rezidual şi a aciditătţii vinurilor.Pentru vinurile destinate livrarilor intracomunitare sau exportului, este admisă definirea tipului de vin în conformitate cu legislaţia în materie din ţara de destinaţie. Pentru vinurile destinate pieţei interne, încadrarea vinului într-un anumit tip, se admite existenţa unei abateri de maximum 2gr/lt a zahărului rezidual, fără ca prin aceasta sa se considere că încadrarea este nelegală.

❖ **Tăria alcoolică dobândită** a produselor vinicole cu denumirea de origine „ ODOBEŞTI”, se va menţiona pentru fiecare produs îmbuteliat în etichetarea acestuia. Toleranţa admisă faţă de tăria menţionată pe eticheta trebuie să fie de maxim 0,5% vol. Vinul obţinut în acest areal delimitat, trebuie să aibă o tărie alcoolică dobândită de minimum 9% vol. În situaţia vinurilor parţial dezalcoolizate sau a vinurilor fără alcool ce se vor pune în consum direct tăria alcoolică dobândită poate fi mai mică de 9% vol., fiind însă obligatorie menţionarea în etichetare a apartenenţei vinului la una dintre cele două categorii menţionate anterior.

Tăria alcoolică totală a vinurilor ce poartă denumirea de origine controlata „ ODOBEŞTI”, la punerea lor în consum, nu poate depăşi 15% vol. Tăria alcoolică totală a vinurilor poate fi mai mare de 15% vol., putând ajunge pana la 20% vol., în situaţia în care aceste vinuri au fost obtinute fără îmbogăţire. Aceste vinuri se încadrează tot in categoria vinurilor liniştite.
In temeiul prevederilor acestui caiet de sarcini şi a legislaţiei europene în vigoare, este permisa obţinerea de vinuri cu denumire de origine controlată supuse dezalcoolizării parţiale sau vinuri fără alcool.

❖ **Extractul sec nereducator** minim admis pentru producerea vinurilor liniştite este de 15 g/l, la data punerii lor in consum. Funcţie de particularităţile strugurilor, de tehnologia de procesare utilizată, de practicile şi tratamentele efectuate, vinul purtător al denumirii de origine va putea avea pentru fiecare lot un nivel diferit al extractului sec nereducator chiar în cadrul aceluiaşi an de recoltă. Un nivel mai scăzut al extractului sec reducător, nu poate fi considerat un defect in sine, dacă produsul prin ansamblul caracteristicilor sale se califică ca produs vinicol DOC dat fiind că prin tehnologiile moderne de vinificaţie s-a constatat ca efect secundar reducerea nivelului extractului.

❖ **Continutul de dioxid de sulf.** La data punerii în consum uman direct a vinurilor liniştite, este admis ca acestea să aibă un conţinut de dioxidul de sulf total care nu trebuie să depăşească următoarele limite:

1. 150miligrame/litru, pentru vinurile roşii;
2. 200 miligrame/litru, pentru vinurile albe şi roze;
3. Pentru vinurile care au în conţinut zaharuri, mai mare de 5g/l, exprimate ca sumă a glucozei şi fructozei, sunt admise concentraţiile de dioxid de sulf total astfel: 200 miligrame/litru pentru vinurile roşii şi respectiv 250 miligrame/litru pentru vinurile albe şi roze;
4. În etichetare este obligatorie utilizarea menţiunii „Conţine sulfiţi”, aceasta putând fi amplasată şi în afara câmpului vizual în care figurează celelalte indicaţii obligatorii.

- **<u>Aciditatea volatilă</u>** a vinurilor care poartă denumirea de origine „ ODOBEŞTI”, nu trebuie să depăşească urmatoarele limite:
    1. 18 miliechivalenti/litru sau 1,08 g/litru acid acetic, pentru mustul de struguri parţial fermentat;
    2. 18 miliechivalenti/litru sau 1,08 g/litru acid acetic, pentru vinurile albe si roze
    3. 20 miliechivalenti/litru sau 1,20 g/litru acid acetic, pentru vinurile rosii

- **<u>Aciditatea totală</u>** exprimată în acid tartric a vinurilor cu denumirea de origine „ODOBEŞTI” trebuie sa fie de minim 3,5 grame/litru sau 46,6 miliechivalenti pe litru.

Este admisă însă depăşirea limitelor mentionate mai sus, în cazul în care vinurile au fost invechite minim 2 ani, sau daca au fost produse prin metode particulare sau in situatia în care tăria alcoolica totală a acestora este de minim 13% vol, fără însă ca prin aceasta sa se deprecieze caracteristicile organoleptice ale produsului.

- **<u>Elemente obligatorii şi facultative pentru ambalare/etichetare:</u>**

Vinurile cu Denumirea de Origine Odobeşti pot fi îmbuteliate în recipiente a căror capacitate nu depăşeste 60 litri, din sticlă sau orice alt ambalaj folosit în industria alimentară pentru îmbutelierea lichidelor. Ambalarea colectivă se va face după caz în cutii de carton şi/sau prin înfoliere/baxare sau orice altă metoda utilizată în practica internaţională.
Atunci când produsul este comercializat în ambalaje colective care se vand ca un produs in sine(fără ca pe ambalajul ce intră în contact direct cu vinul să poarte menţiunile obligatorii folosite în etichetare- e.g. – Bag in Box), ambalajul exterior în care este ambalat produsul trebuie sa prezinte toate menţiunile obligatorii impuse de legislaţia în vigoare
Pentru corecta informare a cumpăratorilor, în etichetarea produselor se vor menţiona elementele obligatorii şi după caz, funcţie de alegerea producătorului, mentţunile facultative din tabelul de mai jos, precum şi orice alte menţiuni dacă acestea nu contravin bunelor practici şi nu sunt de natură înşelătoare cu privire la calităţile produsului.
Functţe de practicile utilizate în realizarea produselor vinicole ce poartă Denumirea de Origine ODOBEŞTI, producătorul poate insera în descrierea produselor sintagme care fac trimiteri la numele unei tehnologii, a unor echipamente tehnologice sau a unor procedee şi practici oenologice permise.
În etichetare, menţionarea denumirii de origine se poate face în una dintre următoarele modalităţi:

- Menţionarea treptei de calitate/menţiunii traditionale a produsului vinicol însoţită exclusiv de numele denumirii de origine ODOBEŞTI;
- Menţiunea tradiţională - treapta de calitate a produsului vinicol însotita exclusiv de numele denumirii de origine ODOBEŞTI –atunci când respectivul produs vinicol provine din struguri recoltaţi în arealul delimitat al Podgoriei Odobeşti. La denumirea de origine menţionată anterior, se pot adăuga dupa caz, una dintre denumirile plaiurilor viticole: ŞARBA, BECIUL DOMNESC, CAZACLII, MÂNĂSTIOARA, JARIŞTEA, SCÂNTEIA, POIANA, MOVILA, BOLOTEŞTI, PĂDURENI, centrului viticol din care face parte localitatea a cărei denumire este menţionată în etichetare;

Pentru produsele vinicole ce fac obiectul livrărilor intracomunitare sau a exportului, este obligatorie folosirea în etichetare a treptei de calitate însoţită exclusiv de numele denumirii de origine „ODOBEŞTI”.
In tabelul de mai jos, se regasesc indicaţiile obligatorii ce trebuie utilizate în etichetarea produselor vinicole ce poarta Denumirea de Origine ODOBEŞTI şi în egală măsura se stipulează elementele obligatorii şi/sau facultative ce pot fi folosite în etichetare, funcţie de alegerea producătorului/îmbuteliatorului, astfel:

Elemente/ Menţiuni obligatorii Acestea trebuie să apară în acelaşi câmp vizual	Elemente facultative
Vin cu denumirea de origine controlată „ODOBEŞTI” însoţită de menţiunea tradiţională C.M.D. sau C.T., abreviată sau nu	Culoarea vinului (alb, rose sau roşu)
Volumul nominal al recipientului în care este îimbuteliat produsul Volum nominal mai mare de 100 CL – înălţimea caracterelor de 5 mm; Volum nominal mai mic sau egal cu 100 CL şi mai mare de 20 CL – înălţimea caracterelor de 3 mm; volum nominal mai mic de 20 CL – înălţimea caracterelor de 2 mm.	Anul de recoltă
Tăria alcoolică dobandită în volume	
	Numele unuia sau a mai multor soiuri de viţă de vie – atunci când se mentionează mai mult de trei soiuri, dimensiunea caracterelor este de maxim 3mm şi menţionarea se face în afara câmpului vizual destinat indicaţiilor obligatorii.
Numărul lotului sau data de îmbuteliere	Menţiunea „ fermentat/maturat în barique” sau „ fermentat/maturat în prezenţa aşchiilor de stejar”
Tipul produsului (sec, demisec, demidulce sau dulce)	Distincţii acordate – numai pentru lotul în cauză
Menţiunea conţine sulfiţi	Marca comercială
Numele şi adresa îmbuteliatorului /Numele şi adresa importatorului	Indicaţii privind metode sau mijloace utilizate la elaborarea produsului; indicarea simbolurilor comunitare; menţiuni tradiţionale, alte menţiuni pe care producatorul le consideră necesare
Sintagma „ Produs în România”	Codul de bare al produsului
Numărul R.I.V. (numărul din Registrul Industriilor Viticole)	Alte menţiuni: vin tânăr, vin vechi, vin de colecţie, reserve, special reserve, VINOTECĂ, OENOTECĂ
	Menţiuni privind îmbutelierea „la castel”, „podgorie”, „proprietate”, etc.

VII. PRACTICILE OENOLOGICE ADMISE

a) <u>Limite de îmbogăţire:</u>

A. 1. Dacă este necesar, din cauza condiţiilor climatice este permisa mărirea (ridicarea) tăriei alcoolice naturale a strugurilor proaspeţi, a mustului de struguri, a mustului de struguri parţial fermentat, a vinului nou aflat încă în fermentaţie şi a vinului obţinut din soiurile nobile de vin existente în plantaţiile încadrate în arealul delimitat al denumirii de origine „ ODOBEŞTI”.

2. Creşterea tăriei alcoolice naturale nu se admite decat dacă taria alcoolică naturală în volume a produsului vinicol supus îmbogăţirii este de minim 7,5% vol in zona CI

Creşterea tăriei alcoolice naturale în volume se realizează prin procedeele menţionate mai jos, şi nu poate depăşi pentru produsele ce denumirea de origine „ODOBEŞTI”, limita de 1,50 % .

3. În anii cu condiţii climatice defavorabile, la cererea producătorilor, în baza solicitării făcuta de O.N.V.P.V. către DG Agri- Directia C3, se poate aproba depăşirea limitei enunţate anterior cu 0,5% vol.

B. 1. Creşterea tăriei alcoolice naturale se poate realiza:

- în cazul strugurilor proaspeţi, al mustului de struguri parţial fermentat sau al vinului nou aflat încă în fermentaţie, numai prin adaos de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat;

- în cazul mustului de struguri, numai prin adaos de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat sau prin concentrare parţială, inclusiv prin osmoză inversă;
- în cazul vinului, numai prin concentrare parţială la rece

2. Procedeele de îmbogăţire mentionate anterior, se exclud reciproc în cazurile în care vinul sau mustul de struguri este imbogăţit cu must de struguri concentrat sau must de struguri concentrat rectificat şi se plăteşte un ajutor financiar pentru aplicarea acestei practici.

3. Îmbogăţirea se poate face cu must concentrat sau must concentarat rectificat. Aceasta se va consemna în registrele de practici şi tratamente.

4. Adaosul de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat nu poate mări volumul iniţial de struguri proaspeţi presaţi, de must de struguri, de must de struguri parţial fermentat sau de vin nou aflat încă în fermentaţie cu mai mult de 6,5%.

5. Concentrarea mustului de struguri sau a vinului prin procedeele menţionate la punctul 1:

- nu poate avea ca efect reducerea volumului iniţial cu mai mult de 20%;
- fară a aduce atingere secţiunii A punctul 2 (care tratează îmbogăţirea), nu poate spori tăria alcoolică naturală a acestor produse cu mai mult de 2% vol.

6. Tăria alcoolică totală a strugurilor proaspeţi, a mustului de struguri, a mustului de struguri parţial fermentat, a vinului nou aflat încă în fermentaţie sau a vinului nu poate depăşi, prin procedeele menţionate la punctele 1 şi 5, mai mult de 12,5% vol.(in zona CI).

Vinul produs în arealul delimitat pentru denumirea de origine „ODOBEŞTI” are, după aplicarea procedeelor de îmbogăţire, o tărie alcoolică dobândită de minimum 9%vol.

Tăria alcoolică totală admisa pentru vinurile ce poartă denumirea de origine ODOBEŞTI, după efectuarea îmbogăţirii, este de maxim 15% vol.

b) Acidifiere şi dezacidifiere

1. Strugurii proaspeţi, mustul de struguri, mustul de struguri parţial fermentat, vinul nou aflat încă în fermentaţie şi vinul pot face obiectul :

a) dezacidifierii

b) unei acidificări şi al unei dezacidificări – fără însă a aduce atingere următoarelor:

Acidifierea mustului de struguri, mustului de struguri parţial fermentat, vinului nou aflat încă în fermentaţie se poate face doar până la limita maximă de1,5 g/l, exprimată în acid tartric, sau 20 miliechivalenţi pe litru, iar acidifierea vinurilor se poate face doar până la limita maximă de 2,5 g/l, exprimată în acid tartric, sau 33,3 miliechivalenţi pe litru, cu condiţia ca aciditatea totala a produselor astfel supuse acidifierii să fie de minim 3,5 grame/litru.

Dezacidifierea 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 dezacidifieri parţiale.

Acidifierea şi îmbogăţirea (în afara cazurilor de derogare) precum şi acidifierea şi dezacidifierea aceluiaşi produs se exclud reciproc.

c) Proceduri privind imbogăţirea, acidifierea şi dezacidifierea

1)Îmbogăţirea, acidifierea şi dezacidifierea (cu excepţia acidifierii şi dezacidifierii vinurilor) nu sunt autorizate decât dacă se efectuează în timpul transformării strugurilor proaspeţi, a mustului de struguri, a mustului de struguri parţial fermentat sau a vinului nou aflat încă în fermentare în vin sau în orice altă băutură destinată consumului uman direct, cu excepţia vinului spumant sau a vinului spumos din arealul delimitat al denumirii de origine din care au fost recoltaţi strugurii proaspeţi utilizaţi ;

2)Concentrarea vinurilor trebuie să aibă loc în arealul delimitat al denumirii de origine din care au fost recoltaţi strugurii ;

3)Acidifierea şi dezacidifierea vinurilor nu poate avea loc decât în centre de vinificare din arealul delimitat al denumirii de origine din care au fost recoltaţi strugurii proaspeţi utilizaţi ;

4)Toate procedurile menţionate anterior vor fi declarate autorităţilor competente de către deţinători, persoane fizice sau juridice, grupuri de persoane, producători, îmbuteliatori, prelucrători, precum şi de comercianţi şi/sau vor fi înscrise în registrele de evidenţă şi în documentele de transport în baza cărora circulă produsele astfel tratate ;

5)Aceste proceduri pot fi efectuate, fără derogările motivate de condiţii nefavorabile de climă, numai înainte de 1 ianuarie în arealul delimitat pentru această denumire de origine şi numai pentru produsele provenite din recolta de struguri imediat precedentă acestei date.
6)Concentrarea prin răcire, acidifierea şi dezacidifierea vinurilor se poate face pe tot parcursul anului.

d) Îndulcirea

Îndulcirea este o practica permisă doar prin utilizarea unuia sau a mai multora dintre produsele astfel enumerate: must de struguri, must de struguri concentrat, must de struguri concentrat rectificat.
Tăria alcoolică totală în volume a vinurilor în cauza nu poate fi crescută cu mai mult de 4% vol.
Îndulcirea vinurilor se poate face numai în faza de producţie sau de comercializare în vrac a vinurilor.
Pentru efectuarea îndulcirii, se vor respecta următoarele reguli:

- operatiunea trebuie menţionată în registrele de practici şi tratamente;
- Îndulcirea vinului cu denumire de origine controlată „Odobeşti" poate fi autorizată doar dacă se realizează:

  (a) cu respectarea condiţiilor şi limitelor stabilite în caietul de sarcini;

  (b) în interiorul denumirii de origine în care este obţinut vinul în cauză sau într-o zonă situată în imediata vecinătate.

- Mustul de struguri şi mustul de struguri concentrat trebuie să fie originare din aceeaşi regiune ca şi vinul pentru îndulcirea căruia sunt folosite.

- îndulcirea se poate realiza prin adaugarea de
  1. cu must de struguri având maxim aceeasi tărie alcoolică totală în volume ca şi vinul respectiv, dacă strugurii proaspeţi, mustul de struguri, mustul de struguri parţial fermentat, vinul nou în fermentaţie, vinul din care se poate obţine vin de masă sau însuşi vinul de masă au făcut obiectul îmbogăţirii;
  2. cu must de struguri, must de struguri concentrat sau must de struguri concentrat rectificat, cu condiţia ca prin aplicarea acestei practici să nu se mărească tăria alcoolică totală a vinurilor cu mai mult de 2% vol, dacă produsele menţionate la aliniatul precedent nu au făcut obiectul îmbogăţirii.
  3.

e) Cupaje admise pentru vinurile cu denumirea de origine controlată " Odobeşti"

În cazul vinurilor ce poartă denumirea de origine controlată "ODOBEŞTI", obţinute prin cupajare, se respectă urmatoarele reguli:

- cupajarea este practica oenologică prin care se amestecă diferite categorii de musturi sau vinuri care provin excusiv din carul arealului delimitat aferent denumirii de origine în cauză :
- diferitele categorii de musturi sau vinuri ce intră in cupaj pot fi diferite ca: soi de viţă de vie şi an de recoltă ;
- Sunt considerate diferite categorii de musturi sau vinuri:
  1. vinul roşu, vinul alb şi musturile adecvate obţinerii unuia dintre vinurile enumerate anterior ;
  2. în cadrul acestui capitol, vinul rose este considerat vin roşu.

3. strugurii nobili de vin pot fi vinificaţi distinct pentru obţinerea vinurilor albe, a vinurilor rose sau a vinurilor roşii. Procesatorul va stabili ce produs vinicol intenţionează să producă şi care este tehnologia adecvată pentru realizarea produsului dorit.

Pentru obţinerea prin cupajare a vinurilor, cupajarea/amestecul poate avea loc astfel:

a. amestecarea strugurilor înainte de zdrobire şi dezciorchinare;
b. amestecarea musturilor şi/sau vinurilor aflate în fermentaţie;
c. amestecarea musturilor şi/sau vinurilor dupa finalizarea fermentaţiei;

Cupajarea poate să se deruleze în orice perioadă a anului.

- **<u>Pentru obtinerea vinurilor cu denumirea de origine "ODOBEŞTI", sunt admise următoarele cupaje:</u>**

- cupajarea musturilor şi/sau vinurilor din soiuri diferite şi/sau ani de recoltă diferiţi, sub condiţia ca:
  - vinul rezultat a cărui denumire de soi este menţionată în etichetare, să provină în proporţie de 100% din soiul/soiurile menţionate;
  - vinul rezultat a cărui an de recolta este menţionat în etichetare, să provină în proporţie de minim 85% din anul de recoltă astfel menţionat;
- atunci când vinul ce poartă denumirea de origine "ODOBEŞTI" este obţinut prin cupajarea mai multor soiuri de musturi şi/sau vinuri provenite din arealul delimitat al respectivei denumiri de origine – în etichetarea produsului vinicol ce se pune în consum, se va putea menţiona " Vin cu Denumirea de origine "ODOBEŞTI" însoţită sau nu de numele soiurilor intrate în cupaj, în ordinea descrescătoare a ponderii acestora în produsul rezultat. Este admisă şi punerea în consum a produsului vinicol astfel rezultat fară menţionarea soiurilor care au intrat în cupaj;
- este permisă cupajarea musturilor şi/sau vinurilor provenind din ani de recoltă diferiţi, caz in care:
  1. Se poate menţiona anul de recoltă dacă unul dintre musturile/vinurile utilizate se regăseşte în proporţie de minim 85% în cupaj – menţionarea anului în această situaţie este permisă dar nu obligatorie;
  2. În cazul în care musturile şi/sau vinurile din cupaj provin din ani diferiţi de recoltă, fară a se respecta ponderea acestora aşa cum a fost descrisă mai sus pentru produsul rezultat, vinul rezultat se va comercializa fară menţionarea anului de recoltă;
- Este permisă folosirea în cupaje a musturilor şi a vinurilor concentrate.
- În situaţia în care la cupajare se utilizeaza must concentrat rectificat, ponderea acestuia se adaugă la cea a produsului vinicol cu ponderea majoritară pentru aplicarea regulilor de etichetare privitoare la indicarea soiului.
- Este admisă cupajarea musturilor şi/sau a vinurilor albe cu musturi şi/sau vinuri obţinute prin vinificarea în alb a strugurilor roşii, pentru obţinerea unui vin alb.
- **Nu sunt permise:**

- cupajarea pe teritoriul României a unui vin originar dintr-o ţară terţă cu un vin din cadrul UE;
- cupajarea pe teritoriul României a vinurilor originare din ţări terţe;
- cupajarea vinurilor albe cu vinurile roşii

- **Nu este considerata cupajare**:

-adăugarea de must concentrat, must concentrat rectificat în vederea efectuării practicilor oenologice permise, nu este considerată cupajare.

Mustul concentrat utilizat în producerea vinurilor cu denumire de origine controlată "ODOBEŞTI", trebuie să provină din soiul şi din arealul demimitat al denumirii de origine respective în cazul în care vinul obţinut se va valorifica sub denumirea unui singur soi. În cazul în care vinul obţinut este produs din struguri aparţinând mai multor soiuri de viţă de vie, mustul concentrat utilizat trebuie să provină din unul dintre soiurile utilizate în cupaj.

Pentru utilizarea mustului concentrat rectificat în obţinerea vinurilor cu denumire de origine controlată "ODOBEŞTI"nu este obligatoriu ca acesta să provină din soiul/soiurile utilizate în produs şi nu este obligatoriu nici ca acesta să fie obţinut din strugurii recoltaţi din arealul delimitat al denumirii de origine pe care o poartă vinul.

VIII. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

Înainte de recoltare se evaluează starea fito-sanitară a plantaţiilor aflate în exploatarea directă a producatorului, gradul de coacere al strugurilor, acumularea de zaharuri şi starea de sănătate a strugurilor. Simultan se face şi evaluarea cantităţilor estimative ce se vor recolta, stabilindu-se programul de recoltare şi de vinificaţie.

Recepţia calitativă a strugurilor se finalizează la intrarea lor în centrul de vinificaţie în care se face procesarea acestora, prin:

1. determinarea exactă a cantităţii recepţionate (prin cântărire) ;
2. determinarea concentraţiei de zahăr a fiecărei încărcături;
3. evaluarea stării de sănătate a strugurilor;
4. după caz, eliminarea impurităţilor fizice (struguri aparţinând altor soiuri, frunze, lăstari, etc)

Funcţie de produsul vinicol ce se doreşte a fi obtinut se face procesarea fiecărui soi de struguri, sau după caz a amestecului de struguri;

Achiziţionarea de struguri de vin de la viticultorii particulari, se va face cu respectarea legislaţiei in vigoare. Strugurii provenind din achiziţii se vor analiza calitativ fie prin evaluarea plantaţiei înainte de recoltare prin delegaţii numiţi în aceast sens de către producator, fie la momentul recepţiei la centrul de vinificaţie, respectând aceleaşi reguli ca cele folosite pentru producţia proprie de struguri.

În anii climaterici nefavorabili, se admite o concentraţie minimă în zahăr a strugurilor diminuată cu 8,5 g/litru.

IX. CARACTERISTICILE ŞI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTAŢIILOR

- densitatea plantaţiei: minim 3300butuci/ha
- încarcatura de rod: se va stabili de catre producător, funcţie de: soi, densitatea plantaţiei, fertilitatea solului, resursele helio-termice şi pluviometrice şi nu în ultimul rând funcţie de destinaţia producţiei
- forma de conducere: cea aleasă de către producător, funcţie de soi, condiţiile pedo-climatice
- irigare –acolo unde condiţiile pedo-climatice o impun, există şi se va continua înfiinţarea unor sisteme de irigare prin picatură, utilizarea acestora urmând a se face astfel încât prin aceasta practică să nu fie afectată negativ calitatea strugurilor;
- fertilizare – se va face cu produse de natura organică sau prin fertilizare chimica în limita menţinerii unui nivel optim de nutrienţi pentru plantaţia în cauză ţinându-se cont de rezerva din sol.

X.TEHNOLOGIA DE OBŢINERE A VINURILOR CU D.O.C. "ODOBEŞTI"

A. TEHNOLOGIA DE VINIFICAŢIE A VINURILOR ROŞII

Înainte de zdrobirea şi dezciorchinarea strugurilor se face o sulfitare a strugurilor, dozele urmând a fi stabilite după caz. Ulterior, fazele procesului de vinificaţie rezidă în: dezciorchinarea şi zdrobirea strugurilor, macerarea/fermentarea pe boştină în roto vinificatoare sau în autovinificatoare cu adaos de enzime pectolitice de extracţie, urmată de scurgerea mustului ravac şi fermentarea acestora în recipienţi de stocare până la obţinerea produselor vinicole dorite. Ulterior se face presarea mustuielii în vederea obţinerii vinurilor de presă. Acestea se evalueaza fizico-chimic şi organoleptic în vederea alegerii destinaţiei de producţie pentru fiecare vin de presă astfel obţinut.

Pentru obţinerea vinurilor roşii seci vinul se menţine pe depozitul de drojdie fără sulfitare, până la declanşarea şi finalizarea fermentaţiei malolactice. Ulterior se face separarea prin pritoc, asigurând protecţia cu anhidridă sulforoasă.
În cazul obţinerii vinurilor roşii cu rest de zahăr, se va trage vinul de pe depozitul de drojdie, se va asigura sistarea fermentaţiei alcoolice prin orice procedeu permis, obţinând astfel restul de zahăr necesar pentru tipul de vin dorit. Restul fazelor de vinificaţie sunt similare cu cele descrise pentru vinurile roşii seci.
B. TEHNOLOGIA DE VINIFICAŢIE A VINURILOR ROSE – Se aplica aceeaşi tehnologie de mai sus, cu menţiunea că se scurtează perioada de maceraţie, în functie de intensitatea colorantă urmarită pentru produsul vinicol respectiv.
C. TEHNOLOGIA DE VINIFICAŢIE A VINURILOR ALBE
După descărcarea strugurilor în buncăr se face o sulfitare a strugurilor, dozele urmând a fi stabilite după caz.Ulterior, fazele procesului de vinificaţie rezidă în: dezciorchinarea şi zdrobirea strugurilor, separarea mustului ravac de mustul de presă , urmată de deburbarea şi stocarea acestora în recipienţii de fermentare.
La vinurile albe seci se menţine vinul în contact cu depozitul de drojdie pentru a se realiza autoliza drojdiilor, urmată de efectuarea pritocului şi de administrarea de anhidridă sulfuroasă în vederea realizării protecţiei vinului.
La vinurile albe cu rest de zahăr se va trage vinul de pe depozitul de drojdie, se va asigura sistarea fermentaţiei alcoolice pin orice procedeu admis, obţinand astfel restul de zahar necesar pentru tipul de vin dorit.
D. TEHNOLOGIA DE VINIFICATIE PENTRU VINURI SPUMANTE, PETIANTE, LICOROASE, PERLANTE, ETC.
Producerea şi comercializarea altor produse vinicole purtătoare ale denumirii de origine "ODOBEŞTI" se va face ţinând cont de reglementarile legale specifice, atât pentru materiile prime cât şi pentru restul ingredientelor utilizate în elaborarea produsului finit, se vor respecta regulile de igienă ale spatiilor şi echipamentelor utilizate precum şi metodele de analiză agreeate pentru determinarea parametrilor fizico-chimici ai acestor produse. Pentru determinarea parametrilor organoleptici se vor respecta aceleasi priceduri ca cele definite pentru vinurile liniştite, selectând după natura produsului supus analizei care sunt parametrii relevanţi pentru certificarea categoriei de calitate ai produsului.
Pentru toate categoriile de produse vinicole cu denumirea de origine "ODOBEŞTI", se are în vedere monitorizarea următorilor parametri:
- respectarea coroborată a prevederilor legale în vigoare cu privire la limitele parametrilor fizico-chimici ai produselor vinicole;
- temperatura de fermentaţie;
- bunul mers al fermentaţiei alcoolice şi dupa caz a fermentaţiei malolactice;
- igiena utilajelor şi a spaţiilor de depozitare precum şi a centrelor de vinificaţie;

Depozitarea produselor vinicole este permisă în orice tip de recipient care întruneşte condiţiile de igienă şi siguranţţă alimentară.
Este admisă maturarea produselor vinicole în recipienti din lemn de stejar (budane, butoaie, barique-uri), precum şi administrarea de chips-uri de stejar în vederea extragerii de tanini.
Tratamentele, coreţtiile de compoziţie ale musturilor şi vinurilor, precum şi restul practicilor se fac cu respectarea prevederilor din regulamentele europene în vigoare in materie, iar acolo unde legea nu distinge, aceastea se fac cu respectarea tehnicilor şi metodelor tradiţionale fără ca prin aceasta să se aducă atingere prevederilor legale.
E. TEHNOLOGIA DE PRODUCERE A DISTILATELOR DE VIN/VINARSURILOR
Pentru obţinerea distilatelor de vin, este recomandată vinificarea strugurilor cu aciditate ridicată şi potenţial alcoolic redus, în special din soiurile: ALIGOTE, FETEASCA REGALA, PLAVAIE fărăr însa a limita lista la soiurile descrise mai sus. Este admisă în egală măsura distilarea vinurilor provenite din amestec de soiuri.
Distilarea se va face in instalaţii tip Charente, prin dublă distilare la foc direct, cu separarea frunţilor şi a cozilor. Pentru depozitare şi învechire, distilatele se vor păstra în butoaie de lemn de stejar cu capacitati

intre 400 si 650 de litri, ce vor fi depozitate în crame de învechire unde se va asigura climatul necesar pentru derularea acestui proces.
Funcţie de vechimea distilatelor folosite la produsul finit, aceastea vor purta menţiunile: V(Vechi- minim un an vechime), V.S.- Very Special – minim 3 ani vechime, V.S.O.P.- Very Special Old Pale – minim 5 ani vechime si X.O. – Extra Old – minim 7 ani vechime. Utilizarea stelelor sau a altor însemne grafice pentru a se arăta vechimea distilatelor, este permisă doar în situaţia în care acestea arată prin numărare – vechimea minimă cerută de lege pentru fiecare treaptă descrisa anterior.
Pentru Vinarsurile cu Denumire de Origine Controlată, este admisă utilizarea menţiunilor suplimentare:

- Special Reserve- pentru vinarsurile obţinute din distilate de vin învechite minim 9 ani;
- Vieille Reserve – pentru vinarsuri obţinute din distilate de vin învechite minim 12 ani;

Pentru încadrarea vinarsurilor cu denumire de Origine Controlată în categoriile enumerate mai sus, în spet-ă pentru a putea purta una dintre menţiunile enumerate, vechimea minimă ce se ia in calcul este cea a celui mai tânăr distilat utilizat in realizarea produsului.
Pentru a se permite utilizarea în etichetare a menţiunii tradiţionale VINARS cu Denumirea de Origine Controlată VRANCEA – însotită după caz de sintagma ODOBEŞTI, materia primă utilizată la obţinerea distilatelor trebuie sa provina integral din arealul delimitat al denumirii de origine, invechirea, maturarea şi îmbutelierea produsului trebuie să se realizeze exclusiv în cadrul arealului aferent denumirii de origine VRANCEA.
Este interzisă cupajarea pe teritoriul României în vederea obţinerii de vinarsuri cu Denumire de Origine Controlată sau cu Indicaţie Geografică, a distilatelor de vin obţinute şi învechite in România cu distilate de vin originare din alte ţări membre ale comunitaţii europene.
Este interzisă cupajarea pe teritoriul Romaniei a distilatelor de vin autohtone cu cele provenite din tţări terţe, pentru obţinerea vinarsurilor.
Tăria minimă admisă la punerea în consum a acestor produse este cea indicată expres în Regulamentele Europene în vigoare la data producerii şi/sau a punerii în consum a acestora.

XI. PRINCIPALELE CARACTERISTICI FIZICO-CHIMICE ŞI ORGANOLEPTICE ALE PRODUSELOR VINICOLE CE POARTĂ DENUMIREA DE ORIGINE "ODOBESTI"

A. CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

Examinarea vizuală: după caz, se vor urmări următoarele elemente: limpiditatea, fluiditatea, meniscul, degajarea CO2, spumarea, perlarea, culoarea, defectele

Aprecierea olfactivă directă şi retronazalaă: după caz, se vor urmări următoarele elemente: aromă, buchet, intensitate, persistenţă, defecte de miros;

Senzaţia gustativă: intensitate, persistenţă, savoare, astringenţă, catifelare, corpolenţă, extractivitate, onctuozitate defecte

Rezultatele analizei organoleptice se vor consemna de către Comisia de Degustare in Fişa de Degustare.
Descrierea succintă a soiurilor aşa cum este realizatp in Anexa la Caietul de Sarcini, nu reprezintă un etalon de măsurare a caracteristicilor vinurilor cu denumire de origine.

B. PARAMETRII FIZICO- CHIMICI

Parametrii fizico-chimici ce se vor urmări cu prioritate de către Comisia de Degustare, sunt: extractul sec nereducător, aciditatea volatilă, contţnutul de dioxid de sulf total, conţinutul de zaharuri şi încadrarea vinului în tipul de vin descris prin etichetare**;**
Parametrii fizico-chimici ce nu au fost enumeraţi anterior trebuie să respecte limitele descrise în legislaţia în vigoare, raspunderea pentru eventualele neconformităţi fiind in sarcina producătorului**.**

C. ALTE ASPECTE

La cererea scrisă a producătorilor, pentru a fi puse in consum direct, vinurile ce poartă denumirea de origine "ODOBEŞTI", vor fi analizate pe loturi, atât d.p.d.v. organoleptic cât şi fizico-chimic, de către Comisia de Degustare.
Pentru produsele vinicole ce poartă denumirea de origine "ODOBEŞTI", dat fiind numărul mare de producători viti-vinicoli, Comisia de Degustare este formată din 5(cinci) membri, astfel:

- un reprezentant al O.N.V.P.V.,

- un reprezentant al A.D.A.R
- trei reprezentanti ai producătorilor din arealul delimitat al denumirii de origine.

Criteriile de selecţie pentru reprezentanţii producătorilor şi regulile de evaluare ale produselor, se vor stabili de către Asociaţia de Producători.

Pentru fiecare vin degustat se va redacta o fişa de degustare sş la final pentru toate probele se va întocmi un proces verbal de degustare în care se vor înscrie doar concluziile: ADMIS sau RESPINS. Pentru vinurile respinse se vor indica succint motivele**.**

Eventualele contestaţii, se vor remite spre solutionare la Comisia de Soluţţonarea a Contestaţiilor din cadrul O.N.V.P.V.

Vinurile admise ca urmare a procedurii de degustare, vor primi Certificatul de atestare a dreptului de comercializare. Vinurile care au fost declarate respinse, ca urmare a degustării, nu sunt îndreptăţite să poarte denumirea de origine " ODOBEŞTI".

XII. PRINCIPALELE CONDIŢII DE COMERCIALIZARE ŞI ETICHETARE

Produsele vinicole ce poartă denumirea de origine "ODOBEŞTI", trebuie să respecte următoarele condiţii:

- **<u>Îmbutelierea</u>** produselor vinicole se va face în orice recipient utilizat în acest scop pe piaţa Comunităţii Europene la data punerii lor în consum. Capacitea nominală a acestor recipiente este de maxim 60 de litri. Operaţiunea de îmbuteliere se va realiza în cadrul secţiilor de îmbuteliere autorizate de MADR.
- **<u>Este admisă vânzarea în vrac</u>** a produselor vinicole ce poartă denumirea de origine "ODOBEŞTI"astfel:
  1. pentru comercializarea strugurilor, producătorul va elibera la fiecare transport o filă din Carnetul de Viticultor;
  2. pentru comercializarea produselor vinicole producătorul va completa documentele de însoţire ale mărfii aşa cum sunt acestea stipulate în legislaţia în vigoare în materie la data livrării produsului.
  3. Produsele vinicole comercializate în vrac, vor putea fi la rândul lor comercializate mai departe în vrac sau îmbuteliate, dar pentru ca acestea să poarte în continuare denumirea de origine "ODOBEŞTI", este necesar ca Asociaţia de Producători din care provine vinul sa-şi dea în scris acordul de utilizare. Aceast acord se poate acorda numai în baza unui document scris prin care parţile convin la respectarea unor condiţii de calitate care să nu prejudicieze imaginea produselor ce poartă denumirea de origine "ODOBEŞTI"
- **<u>Analizele de laborator –</u>** pentru evaluarea parametrilor fizico-chimici ai produselor vinicole ce poartă această denumire de origine, analizele se vor efectua de către laboratoarele autorizate de către MADR şi/sau de către cele Certificate RENAR pentru aceste tipuri de determinări. Rezultatul acestor analize se va consemna în Buletine de Analiză, emise pentru fiecare lot de produse. Produsele se vor pune în consum direct însoţite de buletin de analiză şi Declaraţie de Conformitate eliberate de către producător/îmbuteliator către primul comerciant.

  <u>Determinările fizico-chimice</u> obligatorii pentru probele de vin cu Denumirea de Origine "ODOBEŞTI"sunt:
  - tăria alcoolică totală şi tăria alcoolică dobândită
  - zaharuri totale, exprimate ca glucoză şi fructoză
  - aciditate volatilă şi aciditate totală
  - dioxid de sulf total
  - dioxid de carbon (vinuri petiante şi spumante suprapresiune în bari la 20°C)
- **<u>Etichetarea</u>**

Toate produsele vinicole îmbuteliate, ce poartă denumirea de origine "ODOBEŞTI" trebuie să respecte prevederile legislatiei în vigoare în materie, în speţă să utilizeze toate elementele/menţiunile

obligatorii în etichetare – acestea trebuie să fie iterate în acelaşi câmp vizual; elelmentele/menţiunile facultative, pot fi utilizate funcţie de decizia îmbuteliatorului/producatorului

Prin etichetare se înţelege ansamblul tuturor menţiunilor/desenelor ce se utilizeazază pentru distinctivitatea produsului, indiferent de modalitatea şi locul în care acestea apar pe produs.

XIII. DECLASAREA VINULUI CU DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ "ODOBEŞTI"

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condiţiile de a fi valorificate cu denumirea de origine controlată " ODOBEŞTI", sau dacă pierd aceste condiţii, ele vor fi declasate în alte categorii, pe baza unor proceduri elaborate de O.N.V.P.V.

1. Declasarea vinurilor se stabileşte de O.N.V.P.V. în cazul în care:

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 unui vin cu D.O.C.. Dacă în procesul de certificare vinul declasat nu poate fi încadrat la vin cu indicaţie geografică, acesta se va încadra la alta categorie.

XIV. AUTORITATEA DE CONTROL ŞI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAŢIILOR PRODUSULUI

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

Autorizarea plantaţiilor producătoare de struguri cu D.O.C., controlul vinurilor D.O.C. şi eliberarea Certificatelor de conformitate pentru vinurile obţinute în denumirea de origine controlată „ ODOBEŞTI" şi declasarea acestora se face la solicitarea producătorilor care se supun condiţiilor 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 conţină cel puţin următorii parametri:

- tăria alcoolică totală şi dobândită, exprimate în % vol.;
- 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, exprimat 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 realizată de către Comisia de examinare constituită la nivelul denumirii de origine controlată " ODOBEŞTI"; 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, autoritatea de control (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.

Pentru produsele vinicole ce poartă denumirea de origine “ODOBEŞTI”, dat fiind numărul mare de producători viti-vinicoli, Comisia de Degustare este formată din 5(cinci) membri, astfel:

- un reprezentant al O.N.V.P.V.,
- un reprezentant al A.D.A.R.
- trei reprezentanţi ai producătorilor din arealul delimitat al indicaţiei geografice.

O.N.V.P.V. realizează la cererea producătorilor, următoarele:

a).Inspectarea plantatiilor de vie şi emiterea Autorizatiilor pentru plantaţiile producătoare de struguri

b). Controlul vinurilor supuse certificării prin participarea la Comisiile de Degustare a reprezentantului acestei instituţii, şi emiterea Certificatelor de atestare a dreptului de comercializare a produselor vinicole

c). Aprobă efectuarea unor faze ale procesului tehnologic în afara arealului în cazurile speciale;

d). Verifică după data punerii lor în consum produsele şi după caz, poate efectua declasarea acestora astfel:

- produsul a suferit faţă de momentul acordării certificării, deprecieri pe durata depozitării, transportului sau a păstrării acestuia în locaţiile de vânzare, caz în care produsele depisatate sunt restrase de la comercializare şi declasate în alte categorii de vin sau pentru utilizarea acestora la obţinerea altor produse viti-vinicole, fără ca prin aceasta însă produsul să fie considerat impropriu consumului uman direct;
- produsul nu corespunde caracteristicilor fizico-chimice şi organoleptice pentru consum direct ca urmare a unor practici şi tratamente interzise sau ale căror limite se abat de la limitele stabilite de lege, caz în care produsele sunt declasate, putând fi utilizate doar la producerea distilatelor de vin sau a oţetului;

e). Eliberează la cererea producatorului insemnele de certificare pentru produsele viti-vinicole în limita cantităţilor pentru care a acordat certificarea.

Modificări ale specificaţiilor produsului

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

ANEXĂ

Caracteristici organoleptice

Fetească albă – vinuri albe, fine, neutrale din punct de vedere aromatic, pot dezvolta prin fermentarea la temperaturi scăzute arome de fermentaţie care îi conferă o savoare remarcabilă
Fetească regală –este un vin alb, sprinţar şi odihnitor cu o aromă delicată de mere şi cu note florale
Galbenă de Odobeşti – vin obţinut din soi autohton**,** din care se obţine un vin alb cu aromă delicată, un vin cu potenţial alcoolic redus, un vin prietenos
Tămâioasa românească – soi din care se oţin în mod special vinuri dulci; un vin care poate rivaliza cu vinurile de Sauternes, cu o bogăţie aromatică a acestuia este incredibilă atât în primii ani de viaţă când dominantă este aroma trandafirilor de dulceaţă dar şi după o perioadă de învechire când aroma se îmbogăţeşte cu nuanţe de mosc, de stafide, de miere de albine şi condimente**;**
Şarba – vin aromat, în care regăsim note citrice şi ierbale ce-i conferă vioiciunea şi prospeţimea unuia dintre părinţi Riesling şi delicateţea aromelor florale trandafir, busuioc, moştenite de la al doilea părinte Tămâioasa românească
Frâncuşa – vinuri cu tării ponderate şi caracter neutral, curate şi simple
Crâmpoşia – un soi care abia în ultimii ani, se ridică la înălţimea promisiunilor pe care acesta varietate le face, cu o culoare alb-gălbuie, cu nuanţe verzui ci o cu aromă discretă de fructe proaspete
Riesling – funcţie de factorii ce influenţează calitatea vinului, se obţin toate tipurile de vin (seci, demiseci, demidulci şi dulci), iar paleta aromatică este incredibilă, deşi în esenţă acesta este considerat a fi neutral din punct de vedere gustativ.
Sauvignon – Vinurile obţinute din acest soi sunt în genere seci, cu aciditate medie sau ridicată şi cu o pronunţată amprentă de prospeţime. Varietate semiaromată, paletă aromatică vastă începând de la pronunţate nuanţe ierbale până la arome dulcege de fructe tropicale; aroma cea mai frecventă este cea a florilor de viţă de vie.
Chardonnay –vinul rezultat îmbracă nuanţe aromatice diferite de la vinuri clare, neutrale, sau vinuri cu aromă de unt mergând până la obţinerea unor arome tropicale. Datorită acidităţii sale vinul este o materie primă de foarte bună calitate pentru producerea spumantelor.
Fetească neagră – vinul este obtinut din soi autohton, cunoscut şi sub alte denumiri: Păsărească Neagră şi Schwartze Madchentraube. Vinificarea în sec accentuează caracterul sobru şi forţa soiului în timp ce vinificarea în demisec şi demidulce accentuează aroma specifică soiului – aroma prunelor uscate la soare. O culoare absolut particulară a vinului tânăr roşu violet
Băbească neagră – vinul obtinut dintr-un străvechi soi de struguri românesc, specific Podgoriilor din Moldova. Vinurile obţinute sunt în general vinuri cu un potenţial alcoolic de 10-11% vol
Cabernet Sauvignon – supranumit şi " Regele vinurilor roşii", vinul obţinut este un vin care se pretează la maturare şi învechire, dezvoltând astfel potenţialul aromatic iniţial de la nuanţe de vegetaţie forestieră, sălbatice trecând apoi prin arome de ardei verde şi continuând cu cele de struguri supramaturaţi şi coacăze negre

Merlot – Vinurile se remarcă prin corpolenţă medie şi nuanţe aromatice dominante de zmeură, prune şi coacăze. Datorită calităţilor sale acesta este soiul favorit pentru cupajarea cu altor soiuri de struguri negri în special cu soiul Cabernet Sauvignon.
Pinot Noir – vinificaţia sa este pretenţioasă, iar aromele vinului sunt schimbătoare: Când este tânar, oferă simple caracteristici de cireşe, prune şi căpşuni (fructe roşii, coapte). Pe măsură ce devine mai matur, caracteristicile sale devin mai complexe, incluzând stafide, fân, tutun, piele, ciuperci sau piper negru. Culoarea sa este de un roşu-maroniu plăcut şi transparent.