Ref. Ares(2011)1410245 - 29/12/2011

CAIET DE SARCINI

privind producerea vinurilor cu Denumirea de Origine Controlată PANCIU

I. DEFINIŢIE

Vinul cu denumire de origine controlată „Panciu" este produsul care se obţine numai în perimetrul podgoriei delimitată geografic conform legislaţiei în vigoare.
Denumirea de origine controlată „Panciu" se atribuie vinurilor 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 PANCIU:
-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 - PANCIU
Prezentul caiet de sarcini cuprinde cu prioritate regulile privind producerea vinurilor cu Denumirea de Origine Controlată PANCIU.

II. DELIMITAREA TERITORIALĂ

Arealul delimitat se încadrează în zona viticola CI . Calitatea produselor vitivinicole ce poartă această denumire de origine, se datorează în special condiţiilor pedo-climatice din acest areal şi implicit practicilor din viticultură şi vinificaţie cizelate prin sutele de ani de experienţă ale locuitorilor care au aceasta îndeletnicire, aşa cum este descris succint în cele ce urmează:

A. POZIŢIE GEOGRAFICĂ, CENTRE VITICOLE ŞI LOCALITĂŢILE COMPONENTE

Din mărturiile arheologice descoperite în cadrul Podgoriei PANCIU, reiese că aceasta regiune a ţării a fost populată de dacii liberi, aceştia au cultivat viţa de vie fapt atestat de vestigiile arheologice pe care se regăsesc motive ornamentale ce reprezintă o coardă de viţă de vie cu struguri. Înca din anul 1527 ca urmare a călatoriei efectuate de către Georg von Reichersterffer, emisar al lui Ferdinand de Habsburg pe lănga domnitorul Petru Rareş, se fac de către acesta referiri în raportul său, la plantaţiile de vii existente în zonă, cunoscută de pe atunci ca Podgoria Crucilor. Relătarile continuă şi în „Codex Bandinus", unde se afirm că „toată partea meridională a Moldovei, produce atât de mult vin încat în timpul culesului se vinde vadra cu 4 parale, iar în timpul iernii cu 6 sau 7 parale". Deşi de-a lungul timpului suprafeţele viticole din această regiune au fost afectate de războaie, de filoxera sau de mană, de fiecare dată podgorenii au reuşit sa refacă suprafeţele viticole şi să menţină tradiţia viticolă a acestei regiuni prin calitatea vinurilor obţinute. Datorită numeroaselor calamităţi care au afectat viaţa podgorenilor, aceştia au înfiinţat în 1920 sindicate viticole pentru a-şi apăra activitatea de bază şi pentru a-şi susţine produsele obţinute.

Podgoria PANCIU este amplasată în zona piemontană, în exteriorul curburii Carpaţilor şi Subcarpaţilor vrânceni din estul Carpaţilor şi Subcarpaţilor piemont ce face tranziţia între orogenul subcarpatic din vest şi Câmpia Siretului inferior de la est.
Aria podgoriei apare sub forma unei fâşii cu o lăţime medie de 9Km (dar cu variaţii de la 3 la 15 Km), cuprinsă între Valea Trotuşului la nord şi Valea Putnei la sud, pe o lungime aeriană de 30 Km.
Matematic, această podgorie este încadrată între paralelele de 45º şi 46° latitudine nordică şi meridianul de 27º longitudine estică, deci în plină zonă temperată cu accentuat grad de continentalism.

Centrul Viticol Panciu

- Localităţile: Panciu, Crucea de Sus, Dumbrava, Crucea de Jos, Satu Nou, Neicu
- Localităţile: Moviliţa, Diocheti-Rediu, Moviliţa Trotuşanu, Frecăţei, Văleni
- Localităţile: Străoane, Repedea, Muncelu, Văleni
- Localităţile: Fitioneşti, Holbăneşti, Ghimiceşti, Ciolăneşti, Mănăstioara
- Localităţile: Mărăşeşti, Haret, Călimăneşti, Modruzeni, Siretu, Tişiţa, Pădureni

Centrul viticol Tifeşti

- Localităţile: Ţifeşti, Sârbi, Oleşeşti, Vităneşti, Clipiceşti, Bătineşti, Igeşti, Pătrăşcani

Centrul viticol Păuneşti

- Localităţile: Păuneşti, Viişoara.
- Localităţile: Rugineşti, Copăceşti, Văleni, Angheleşti.
- Localităţile: Pufeşti, Domneşti-Târg, Ciorani, Domneşti- Sat

În lista localităţilor menţionate mai sus, se consideră incluse şi satele şi orice altă unitate administrativ-teritorială din arealul astfel delimitat.
După caz, funcţie de importanţa şi natura modificărilor ce survin din punct de vedere administrativ-teritorial, lista se actualizează permanent.

B. CARACTERISTICI PEDO-CLIMATICE

Substratul litologic: glacis piemontan rezultat din îngemănările succesive ale conurilor de dejecţie cuaternare, tot mai joase şi mai tinere spre est, în ordinea în care au fost depuse de râurile transversale carpato-subcarpatice. Constitutiv, acestea reprezintă acumulări de prundişuri şi nisipuri, acoperite de o mantie de luturi loessoide cuaternare suprapusă sedimentelor marine(marne, argile, nisipuri) pliocene.
Relieful: dispus în două subunităţi funcţional-piemontane: Câmpia piemontană înaltă (pleistocen inferior şi mediu) şi Câmpia piemontană joasă(pleistocen superior-holocen) până la lunca actuală a Siretului, ambele constituind un domeniu de maximă dezvoltare a viticulturii, în special prin alternanţa altitudinilor şi a expoziţiilor.
Hidrografic: Podgoria este străbătută de o reţea hidrografică de gradul I, tributară direct Siretului şi afluenţilor acestuia. Alimentarea este tributar pluvio-nivală, participarea apelor subterane este redusă datorită structurii solurilor ce nu permite formarea de straturi acvifere consistente. Apele au o mineralizare relativ ridicată, predominant bicarbonatate la apele mari şi bicarbonantate-cloruro-sodice la apele mici. În acest areal se impune o gestionare atentă a acestei resurse şi suplimentarea cu ape din zone adiacente sau prin investiţii pentru puţuri de adâncime.
Climatul: Specific silvostepei aferente climatului temperat-continental în care se resimt influenţe ale maselor de aer scandinavo-baltice din nord care interferează cu masele de aer cald mediteraneo-tropicale din sud, ceea ce conferă condiţii excelente de dezvoltare a soiurilor de înaltă calitate, exprimate în principal printr-o diversitate heliotermică şi un regim al precipitaţiilor corespunzător. Temperatura medie anuală, media anuală a precipitaţiilor şi în special fluxul radiativ şi unghiul radiaţiilor solare, sunt adecvate pentru buna dezvoltare a plantaţiilor de viţă-de-vie. Ce este însă de remarcat: în această podgorie au loc fenomene hidrometeorice accidentale cu efecte negative asupra sănătăţii plantaţiei, dintre care enumerăm: advecţiile de aer polar ce pot cobora temperatura pana la -30ºC, îngheţurile (îndeosebi cele târzii), brumele, chiciura, poleiul, viscolul şi ceaţa, ploile torenţiale, grindina, seceta datorată

invaziilor de aer tropical şi foehnizarea, toate acestea impun o atenţie sporită şi acolo unde este posibilă, trebuie instalate sisteme de avertizare sau de protecţie.
Solurile: textura solurilor asigură solurilor din această podgorie proprietăţi fizico-chimice şi hidrofizice dintre cele mai favorabile pentru această cultură: porozitate, afânare, permeabilitate, structurare glomerulară şi drenaj vertical bun al apelor din precipitaţii, ceea ce conduce la reducerea incidenţei bolilor criptogamice şi asigură o prelucrare relativ uşoară a terenurilor cultivate cu viţă-de-vie. Tipologic, cea mai largă dezvoltare o au molisolurile (cambice şi argiloiluviale) şi solurile de pădure. Cernoziomul cambic cumulează toate proprietăţile favorabile chimico-biologice şi de troficitate.

III. SOIURILE DE STRUGURI

1.Vinuri albe liniştite: Aligoté, Băbească gri, Chardonnay, Crâmpoşie, Crâmpoşie selecţionată, Fetească albă, Fetească regală, Frâncuşă, Mustoasă de Măderat, Pinot gris, Riesling de Rhin, Riesling Italian, Sauvignon, Galbenă de Odobeşti, Plăvaie, Traminer aromat, Traminer roz, Furmint;
2.Vinuri roşii/roze liniştite: Fetească neagră, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Babeasca neagră, Burgund mare, Codană, Cadarcă, Negru Aromat, Oporto, Arcaş;
3.Vinuri linistite aromate: Şarba, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească;
4.Vinuri spumante: Plăvaie, Aligoté, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Fetească albă, Fetească Regala, Chardonnay, Sauvignon, Pinot Gris, Riesling de Rhin, Riesling Italian, Babească Neagră, Merlot, Feteasca Neagră, Pinot Noir.

Prin asamblarea diferitelor vinuri obţinute din soiurile de struguri enumerate, se realizează vinurile sortiment.
Din varietatile de struguri enumerate mai sus, la alegerea producatorului, se pot obţine şi vinuri perlante, vinuri petiante, vinuri din struguri deshidrataţi şi orice alte produse vinicole permise de legislaţia în vigoare în materie pentru aceasta categorie de calitate.

Tehnologia, practicile şi tratamentele utilizate pentru producerea vinului şi a celorlalte produse vinicole ce fac obiectul prezentului caiet de sarcini, vor respecta legislaţia naţionala şi regulamentele europene în vigoare în materie la data producerii, respectiv la data punerii în consum a produselor astfel obţinute.
Cu excepţia soiurilor existente în cultura astăzi, în arealul delimitat al acestei Denumiri de Origine se pot cultiva şi 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 în cultură în acest areal, se vor aplica prevederile legale în 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 şi de compoziţie, vinurile cu denumirea de origine „PANCIU", pot fi încadrate în următoarele trepte de calitate purtând menţiunile tradiţţonale corespunzătoare fiecarei categorii:

1.Vin cu Denumire de Origine Controlată – Cules la Maturitate Deplină – prescurtat: D.O.C. – C.M.D.

2.Vin cu Denumire de Origine Controlată – Cules Târziu – prescurtat: D.O.C. – C.T.

3.Vin cu Denumire de Origine Controlată – Cules la Înobilarea Boabelor – prescurtat D.O.C. – C.I.B.

Încadrarea în categoriile descrise mai sus, are la bază în principal conţinutul de zaharuri acumulat de struguri la recoltare.

- Vinuri albe - D.O.C. – C.M.D. – oricare dintre soiurile enumerate anterior şi sortiment alb;

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

Vinurile şi produsele vinicole ce poartă denumirea de origine PANCIU, se vor produce din următoarele soiuri: Aligoté, Fetească Regală, Fetească Albă, Riesling de Rhin, Riesling Italian, Tamâioasă Românească, Galbenă de Odobeşti, Crâmpoşie, Crâmpoşie Selectionată, Furmint, Şarba, Francuşă, Mustoasă de Maderat, Băbeasca Gri, Muscat Ottonel, Sauvignon, Chardonnay, Traminer roz, Pinot Gris, Traminer aromat, Merlot, Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Băbească Neagră, Pinot Noir. Enumerarea de mai sus nu este limitativă.

IV. a. PRODUCŢIA DE STRUGURI

Denumire soiuri pentru productia de vinuri	maxim kg/ha
Plăvaie	15000
Fetească Regală, Galbenă de Odobeşti, Crâmpoşie, Crâmpoşie Selecţionată, Francuşă, Mustoasă de Măderat, Furmint, Riesling Italian	13500
Fetească Albă, Riesling de Rhin, Aligoté, Băbească Gri, Şarba, Traminer roz	11500
Muscat Ottonel, Tamâioasă Românească, Chardonnay, Pinot Gris, Sauvignon, Traminer aromat	10500
Codană, Arcaş, Negru Aromat, Oporto, Cadarcă	15000
Merlot, Burgund mare, Babească Neagră	11500
Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Fetească Neagră	10500

b. PRODUCŢIA DE VIN

Denumire soiuri pentru productia de vinuri	Maxim hl/ha)
Plăvaie	113
Fetească Regală, Galbenă de Odobeşti, Crâmpoşie, Crâmpoşie Selecţionată, Francuşă, Mustoasă de Măderat, Furmint, Riesling Italian	101
Fetească Albă, Riesling de Rhin, Aligoté, Băbească Gri, Şarba, Traminer roz	87
Muscat Ottonel, Tamâioasă Românească, Chardonnay, Pinot Gris, Sauvignon, Traminer aromat	77
Codană, Arcaş, Negru Aromat, Oporto, Cadarcă	107
Merlot, Burgund mare, Babească Neagră	82
Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Fetească Neagră	75

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, funcţie de tehnologia de vinificaţie utilizată şi funcţie de condiţiile pedo-climatice din anul de recoltă, în special în anii favorabili, se admite o depaşire de maxim 10% a randamentelor descrise mai sus.

V. ELEMENTE DEFINITORII PENTRU PRODUCEREA ŞI COMERCIALIZAREA VINURILOR CU DENUMIREA DE ORIGINE PANCIU

Principalele elemente ce definiesc produsele viti-vinicole ce poartă denumirea de origine „ PANCIU” sunt:

- Vinurile şi produsele vinicole obţinute din procesarea strugurilor recoltaţi din plantaţiile existente în cadrul arealului delimitat al denumirii de origine menţionate;
- Produsele vinicole obţinute din procesarea strugurilor recoltaţi din plantaţiile D.O.C. existente în cadrul arealului delimitat al acestei denumiri atunci când producătorul stabileşte că strugurii materie primă sau produsul vinicol rezultat din procesul de productţe, nu întruneste condiţiile de calitate aferente unui produs vinicol cu Denumire de Origine Controlată, pot fi valorificate după caz, la alegerea producătorului, ca: vinuri cu indicaţia geografică „Dealurile Vrancei” sau în alte categorii de vin, ca materie primă pentru oţet ori pentru distilare sau pentru orice alte destinaţii industriale.
- La alegerea producătorului, produsele vinicole cu Denumire de Origine Controlată „PANCIU”, 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 ca vinuri cu indicaţie geografică sau alte categorii de vin după caz.
- Vinurile şi produsele vinicole care au fost puse în consum direct ca produse D.O.C. şi la care organele de control abilitate au constatat că acestea prezintă la data controlului neconformitaţi calitative apreciate funcţie de parametrii descrişi în caietul de sarcini aferent produsului D.O.C. astfel comercializat, vor fi sistate de la comercializare, retrase de către producător şi pentru lotul respectiv se va retrage Certificatul de atestare a derptului de comercializare, fiind posibilă acordarea unei autorizaţii 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 în consum direct în această categorie de calitate, sau ca vinuri cu indicaţie geografică sau ca alte categorii, (indiferent de momentul in care se constată acest lucru), pot fi destinate doar distilarii, fabricării oţetului sau altor destinaţii industriale.

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

- **Pentru a fi admisă menţionarea Denumirii de Origine „PANCIU”,** strugurii, musturile şi/sau vinurile din care se obţine un produs vinicol cu denumire de origine, trebuie să provină în proporţie de 100% din cadrul arealului delimitat aferent acestei denumiri de origine;
  Mustul concentrat rectificat 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 vinul.
- **Menţionarea denumirii soiurilor**.

Producătorul poate opta să comercializeze vinurile sub denumirea unuia sau mai multor soiuri (dintre cele enumerate anterior), sau fără 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 100% din strugurii aparţinând soiului indicat în etichetare;
2. Când vinul 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.

4. Comercializarea vinurilor fară menţionarea în etichetare a denumirii soiului/soiurilor din care este obţinut vinul, este permisă

Anul de recoltă – se va menţiona sub condiţia ca strugurii din care a fost obţinut vinul să fi fost recoltaţi în proporţie de peste 85% din anul specificat în etichetare. Producătorul poate opta şi pentru comercializyrea vinului fără indicarea anului de recoltă , această practică fiind admisă prin prezentul caiet de sarcini

- **Procesarea strugurilor, condiţionarea şi îmbutelierea vinurilor.**

Prin „Producţie" se înţeleg toate operaţiunile realizate de la recoltarea strugurilor şi până la finalizarea procesului de vinificaţie, cu excepţia oricăror procese ulterioare producţiei.

1. Strugurii de vin din care se obţin vinurile cu denumirea de origine „ PANCIU", pot fi procesaţi în arealul delimitat aferent sau în arealul învecinat acestuia, pot fi procesaţi în aceeaşi unitate administrativă teritorială sau în vecinătatea acesteia. Este admisă şi procesarea strugurilor dincolo de vecinătatea ariei delimitate, în arealul din vecinătatea acesteia , dacă pentru aceasta se respectă normele de producere instituite prin prezentul caiet de sarcini .
2. Condiţionarea şi îmbutelierea vinurilor cu denumirea de origine „ PANCIU", se poate face în unităţile din arealul delimitat aferent denumirii pe care o poartă sau în cele din arealul învecinat, în unităţile existente în aceeaşi unitate administrativă teritorială sau în cele existente în unităţile administrative teritoriale din vecinătatea acesteia. Este admisă condiţionarea şi îmbutelierea vinurilor dincolo de vecinătatea ariei delimitate dacă pentru aceasta se respectă normele de producere instituite prin prezentul caiet de sarcini
3. În situaţiile în care procesarea strugurilor, condiţionarea şi îmbutelierea se face în afara arealului delimitat al denumirii de origine pe care o poartă – situaţiile descrise anterior la punctele 1 şi 2, producătorul 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 - excepţie – situaţia în care centrele de vinificaţie şi/sau unitaţile de îmbuteliere aparţin aceluiaşi agent economic şi se afla pe raza unităţii teritorial-administrative din care face parte denumirea de origine, sau judeţele limitrofe acestuia (agent care are în proprietate sau exploatare plantaţia de viţă-de-vie, centrele de vinificaţie şi unităţile de îmbuteliere).

- **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 şi dulci este admisă definirea tipului de vin ţinând cont de corelaţia conţinutului de zahăr rezidual şi a acidităţii vinurilor. Pentru vinurile destinate livrărilor 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/l a zahărului rezidual, fără ca prin aceasta să se considere că încadrarea este nelegală.
- **Tăria alcoolică dobândită** a produselor vinicole cu denumirea de origine „ PANCIU", se va menţiona pentru fiecare produs îmbuteliat în etichetarea acestuia. Toleranţa admisă faţă de tăria menţionată pe etichetă trebuie să fie de maxim 0,5% vol. în cazul vinurilor cu o vechime de pana la trei ani, pentru vinurile cu vechimi mai mari de trei ani fiind admisă o toleranţă de 0,8% vol. Vinul obţinut în acest areal delimitat, trebuie să aibă o tărie alcoolică dobândită de minimum 9% vol. Tăria alcoolică dobândită a vinurilor poate fi mai mică de 9% vol. doar in situaţia vinurilor parţial dezalcoolizate sau a vinurilor fără alcool ce se vor pune în consum direct indicând în etichetare apartenenţa vinului la una dintre cele două categorii menţionate anterior.
- **Tăria alcoolică totală** a vinurilor ce poartă denumirea de origine controlată „ PANCIU", la punerea lor în consum, nu poate depăşi 15% vol. Tăria alcoolică totală a vinurilor poate fi mai mare de 15% vol., putând ajunge până la 20% vol., în situaţia în care aceste vinuri

au fost obţinute fără îmbogăţire. . Aceste vinuri se încadrează tot în categoria vinurilor linişitite. În temeiul prevederilor acestui caiet de sarcini şi a legislaţiei europene în vigoare, este permisă 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 în consum. Funcţie de particularităţile strugurilor, de tehnologia de procesare utilizată, de practicile şi tratamentele efectuate, produsul vinicol purtător al denumirii de origine va putea avea pentru fiecare lot un nivel diferit al extractului sec nereducător chiar în cadrul aceluiaşi an de recoltă. Nivelul extractului sec reducător apropiat de limita minimă iterată în prezentul caiet de sarcini, nu poate fi considerat un defect in sine, dacă produsul prin ansamblul caracteristicilor sale se califică ca produs vinicol DOC, dat fiind ca prin tehnologiile moderne de vinificaţie s-a constatat ca efect secundar reducerea nivelului extractului.
- **Conţinutul de dioxid de sulf.** La data punerii în consum uman direct a vinurilor liniştite, este admis ca acestea să aibă un conţinut de dioxid de sulf total care nu trebuie să depăşească următoarele limite:
    1. 150 miligrame/litru, pentru vinurile roşii;
    2. 200 miligrame/litru, pentru vinurile albe şi rosé;
    3. Pentru vinurile care au un conţinut de zaharuri, exprimate ca suma a glucozei şi fructozei, **egală sau mai mare de 5g/l,** sunt admise concentraţiile de dioxid de sulf total astfel: 200 miligrame/litru pentru vinurile roşii şi respectiv 250 miligrame/litru pentru vinurile albe şi rosé;
    4. În etichetare este obligatorie utilizarea menţiunii „Conţine sulfiţi”, aceasta putând fi amplasată şi în afara câmpului vizual în care figureaza celelalte indicaţii obligatorii.
- **Aciditatea volatilă** a vinurilor care poartă denumirea de origine „ PANCIU”, nu trebuie să depăşească următoarele limite:
    1. 18 miliechivalenti/litru sau 1,08 g/litru acid acetic, pentru mustul de struguri parţial fermentat;
    2. 18 miliechivalenţi/litru sau 1,08 g/litru acid acetic, pentru vinurile albe şi rozé;
    3. 20 miliechivalenţi/litru sau 1,20 g/litru acid acetic, pentru vinurile roşii
- **Aciditatea totală** exprimată în acid tartric a vinurilor cu denumirea de origine „PANCIU” trebuie să fie de minim 3,5 grame/litru sau 46,6 miliechivalenţi pe litru.

Este admisă însă depăşirea limitelor menţionate mai sus, în cazul în care vinurile au fost învechite minim 2 ani, sau dacă au fost produse prin metode particulare sau în situaţia în care tăria alcoolică totală a acestora este de minim 13% vol, fără însă ca prin aceasta să se deprecieze caracteristicile organoleptice ale produsului.

- **Elemente obligatorii şi facultative pentru etichetare**

Vinurile cu Denumirea de Origine PANCIU pot fi îmbuteliate în recipiente a căror capacitate nu depăşeste 60 litri, din sticla 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 metodă utilizată în practica internaţională.

Atunci când produsul este comercializat în ambalaje colective care se vând ca un produs în sine (fără ca pe ambalajul ce intra 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 să prezinte toate menţiunile obligatorii impuse de legislaţia în vigoare.
Pentru corecta informare a cumpărătorilor, în etichetarea produselor se vor menţiona elementele obligatorii şi dupş caz, funcţie de alegerea producătorului, menţiunile 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 calitatile produsului.
Funcţie de practicile utilizate în realizarea produselor vinicole ce poartă Denumirea de Origine PANCIU, 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 un una dintre următoarele modalităţi:

- Menţionarea treptei de calitate a produsului vinicol însoţită exclusiv de numele denumirii de origine PANCIU;
- Menţiunea traditională - treapta de calitate a produsului vinicol însoţită exclusiv de numele denumirii de origine PANCIU –atunci când respectivul produs vinicol provine din struguri recoltaţi în arealul delimitat al Podgoriei PANCIU. La denumirea de origine menţionată anterior, se pot adăuga după caz, una dintre denumirile plaiurilor/centrelor viticole: TIFEŞTI, MOVILIŢA, STRĂOANE, FITIONEŞTI - din care face parte localitatea a carei denumire este menţionată în etichetare;
- În prezentarea produselor este admisă indicarea regiunilor teritorial administrative mai mici decât cele menţionate anterior, cu condiţia ca produsul să provină exclusiv din acel teritoriu delimitat. Aceasta este menţiune facultativă şi nu impietează asupra descrierii produsului din această treaptă de calitate.

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 „PANCIU”.
În tabelul de mai jos, se regăsesc indicaţiile obligatorii ce trebuie utilizate în etichetarea produselor vinicole ce poartă Denumirea de Origine PANCIU şi în egală măsură 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 apara în acelaşi câmp vizual	Elemente facultative
Vin cu denumirea de origine controlată „PANCIU” - cu indicarea menţiunii tradiţionale DOC-CMD, DOC-CT, abreviată sau nu	Culoarea vinului (alb, rosé sau roşu)
Volumul nominal al recipientului în care este îmbuteliat 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 dobândită în volume	Numele unuia sau a mai multor soiuri de viţă de vie – atunci cand se menţionează 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 in cauză
Menţiunea conţine sulfiţi	Marca comercială
Numele şi adresa îmbuteliatorului	Indicaţii privind metode sau mijloace utilizate la elaborarea produsului; indicarea simbolurilor comunitare;, alte menţiuni pe care producătorul 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.etc.
	Menţiuni privind îmbutelierea „la castel”, „podgorie”, „proprietate”, etc.

VI. PRACTICI SI TRATAMENTE OENOLOGICE

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 „ PANCIU”.

2. Creşterea tăriei alcoolice naturale nu se admite decât dacă tăria alcoolică naturală în volume a produsului vinicol supus îmbogăţirii este de minim 7,5% vol în 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 „PANCIU”, limita de 1,50 % .

3. În anii cu condiţii climatice defavorabile, la cererea producătorilor, se poate aproba depăşirea limitei enunţate anterior cu 0,5% vol. în baza cererii către DG Agri- Direcţia C3

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 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 in cazurile in care vinul sau mustul de struguri este îmbogăţit 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%;
- fără 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.(în zona CI).

Vinul produs în arealul delimitat pentru denumirea de origine „PANCIU" are, după aplicarea procedeelor de îmbogăţire, o tărie alcoolică dobândită de minimum 9%vol.
Tăria alcoolică totală admisa pentru vinurile ce poarta denumirea de origine PANCIU, dupa efectuarea imbogatirii, 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 conditia 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 îmbogăţirea, 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 indicaţie geografică 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 practică 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 cauză 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:

- operaţiunea trebuie menţionată în registrele de practici şi tratamente;
- îndulcirea se poate realiza prin adăugarea de
    1. must de struguri având maxim aceeaşi tărie alcoolică totală în volume ca şi vinul respectiv, daca strugurii proaspeti, mustul de struguri, mustul de struguri parţial fermentat, vinul nou in fermentaţie, au facut obiectul îmbogăţirii;
    2. must de struguri, must de struguri concentrat sau must de struguri concentrat rectificat, sub condţtia ca prin aplicarea acestei practici să nu se mărească tăria alcoolica totala a vinurilor cu mai mult de 2% vol, dacţ produsele menţionate la aliniatul precedent nu au facut obiectul îmbogăţirii.

Îndulcirea se poate realiza doar in interiorul arealului geografic delimitat al denumirii de origine pe care o poartă produsul sau într-o zonă învecinată acesteia şi se poate face doar cu respectarea condiţiilor şi a limitelor prevăzute în prezentul caiet de sarcini.

VII. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

Înainte de recoltare se evaluează starea fito-sanitară a plantaţiilor aflate în exploatarea directă a producătorului, 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 obţinut 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 în vigoare. Strugurii provenind din achiziţii se vor analiza calitativ fie prin evaluarea plantaţiei înainte de recoltare prin delegaţii numiţi în aceast sens de către producător, 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**.**

VIII. PRINCIPALELE CARACTERISTICI ALE PLANTAŢIILOR

- densitatea medie a plantatţei –se va stabili de către producător funcţie de soiul din cultură, condiţiile pedoclimatice, tehnologia de cultură, etc;
- încărcătura 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 picătura, 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 natură organică sau prin fertilizare chimică în limita menţinerii unui nivel optim de nutrienţi pentru plantaţia în cauză ţinându-se cont de rezerva din sol;

IX. PRINCIPALELE ELEMENTE ALE VINIFICAŢIEI

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 evaluează fizico-chimic şi organoleptic în vederea alegerii destinaţiei de producţie pentru fiecare vin de presa 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 anhidrida sulfuroasă .
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 ROSÉ – Se aplică aceeaşi tehnologie de mai sus, cu menţiunea că se scurtează perioada de maceraţie, în funcţie 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 presa, 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, obţinând astfel restul de zahăr necesar pentru tipul de vin dorit.
Ulterior, atât pentru vinurile seci cât şi pentru cele cu rest de zahăr, se efectuează după caz, clarificarea vinurilor rezultate şi separarea acestora de depozitul astfel format.
Pentru obţinerea vinurilor aromate şi semiaromate se face maceraţie pe boştină, cu adaos de enzime pectolitice pentru extragerea aromelor.
Se pot obţine vinuri albe prin vinificarea în alb a strugurilor negri. Vinurile astfel rezultate pot intra în cupaje cu alte vinuri albe sau pot fi puse în consum direct ca atare.

D. TEHNOLOGIA DE VINIFICATIE PENTRU VINURI SPUMANTE, PETIANTE, PERLANTE, ETC.

Producerea şi comercializarea altor produse vinicole purtătoare ale denumirii de origine "PANCIU" se va face ţinând cont de reglementările legale specifice, atât pentru materiile prime cât şi pentru restul ingredientelor utilizate în elaborarea produsului finit, se vor respecta regulile de igiena ale spaţiilor şi echipamentelor utilizate precum şi metodele de analiză agreate pentru determinarea parametrilor fizico-chimici ai acestor produse. Pentru determinarea parametrilor organoleptici se vor respecta aceleaşi proceduri 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 "PANCIU", 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 după 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 siguranţă alimentară.
Este admisă maturarea produselor vinicole în recipienţi din lemn de stejar (budane, butoaie, barique-uri), precum şi administrarea de chips-uri de stejar în vederea extragerii de tanini.

Tratamentele, corecţiile de compoziţie ale musturilor şi vinurilor, precum şi restul practicilor se fac cu respectarea prevederilor din regulamentele europene în vigoare în 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 potential alcoolic redus, în special a celor din soiurile: Aligoté, Fetească Regală, Plăvaie fără însă a limita lista la soiurile descrise mai sus. Este admisă în egală masură distilarea vinurilor provenite din amestec de soiuri.

Distilarea se va face în 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 capacităţi între 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 insemne 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 descrisă anterior.

Pentru a se permite utilizarea în etichetare a menţiunii tradiţionale VINARS cu Denumirea de Origine Controlată VRANCEA – însoţită după caz de sintagma PANCIU, materia primă utilizată la obţinerea distilatelor trebuie să provină integral din arealul delimitat al denumirii de origine, învechirea, maturarea şi îmbutelierea produsului trebuie să se realizeze exclusiv în cadrul arealului aferent denumirii de origine VRANCEA.

Tăria minimă admisă la punerea în consum a acestor produse este cea indicată expres în Regulamentele Europene în vigoare la data producerii si/sau a punerii in consum a acestora.

Alte elemente definitorii în ceea ce priveşte obţinerea acestor produse se vor regăsi în anexa la prezentul caiet de sarcini.

X. VINURILE CU DENUMIREA DE ORIGINE CONTROLATĂ "PANCIU" OBŢINUTE PRIN CUPAJARE

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

- cupajarea este practica oenologică prin care se amestecă diferite categorii de musturi sau vinuri care provin exclusiv din cadrul arealului delimitat aferent denumirii de origine în cauză:
- diferitele categorii de musturi sau vinuri ce intră în 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 rozé este considerat vin roşu.
    3. strugurii nobili de vin pot fi vinificaţi distinct pentru obţinerea vinurilor albe, a vinurilor rozé 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 unor produse vinicole, 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 după finalizarea fermentaţiei;

Cupajarea produselor vinicole poate să se deruleze în orice perioada a anului.

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

- <u>cupajarea musturilor si/sau a vinurilor din soiuri diferite, sub condiţia ca:</u>
    - <u>pentru vinul obţinut prin cupajarea a două sau mai multor soiuri - vinul trebuie să provină în proporţie de minim 100% din soiurile menţionate în etichetare;</u>
    - <u>atunci când vinul ce poartă denumirea de origine "PANCIU" este obţinut prin cupajarea mai multor soiuri de musturi şi/sau vinuri</u> 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 "PANCIU" însoţită

sau nu de numele soiurilor intrate în cupaj, în ordinea descrescătoare a ponderii acestora în produsul rezultat;

- în cazul în care vinul este comercializat sub denumirea unui singur soi de struguri, acesta trebuie să conţină în proporţie de minim 85% vin din soiul astfel menţionat.
- Este permisă şi obţinerea de vinuri cu Denumirea de Origine PANCIU fără ca acestea să poarte denumirea soiului/soiurilor de struguri din care provine;

- vinul rezultat din cupajarea a două sau mai multe musturi sau vinuri cu ani de recoltă diferiţi, trebuie ca vinul rezultat să provină în proporţie de minim 85% din anul de recoltă menţionat în etichetare;
- atunci când vinul este obţinut prin cupajarea a două sau mai multe vinuri ce provin din ani de recoltă diferiţi şi nu se respectă proporţia descrisă anterior, vinul se va comercializa fără indicarea anului de recoltă în etichetare;
- este permisă folosirea în cupaje a musturilor şi a vinurilor concentrate.
- în situaţia în care la cupajare se utilizează must concentrat sau must concentrat rectificat, ponderea acestuia se adaugă la cea a produsului vinicol cu ponderea majoritara 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 negri, pentru obţinerea unui vin alb.
- obţinerea vinurilor rosé din struguri negri se va face prin vinificarea în rosé a acestora, în limitele şi cu tehnologia aleasă de către vinificator;
- **Nu sunt permise pentru obţinerea vinurilor cu denumirea de Origine PANCIU:**

- 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 considerată cupajare**: adaugarea 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 "PANCIU", 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 produselor vinicole cu denumire de origine controlată 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.

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

A. CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

a) **Examinarea vizuală:** după caz, se vor urmări următoarele elemente: limpiditatea, fluiditatea, meniscul, degajarea CO2, spumarea, perlarea, culoarea, defectele.
b) **Aprecierea olfactivă directă şi retronazală:** după caz, se vor urmări următoarele elemente: aroma, buchet, intensitate, persistenţa, defecte de miros;
c) **Senzaţia gustativă:** intensitate, persistenţa, savoare, astringenţa, catifelare, corpolenţa, extractivitate, onctuozitate, defecte;

Rezultatele analizei organoleptice se vor consemna de către Comisia de Degustare în Fişa de Degustare.

O definire riguroasă a parametrilor organoleptici a soiurilor de struguri şi implicit a vinurilor obţinute din acestia este practic imposibilă, dat fiind nu doar numărul soiurilor cultivate în areal

dar şi infinitele posibilităţi de cupajare, ce permit similar tehnicilor din Franţa şi Spania folosirea eficientă a potenţialului cu care contribuie fiecare soi în produsul finit.
Dacă la diversitatea soiurilor şi a posibilităţilor de cupajare adaugăm tehnologia de vinificaţie (diversitatea tipurilor de enzime de fermentaţie ăi celelalte elemente ce contribuie la obţinerea vinului), durata maturării şi a învechirii, atunci, o dată în plus o enumerare a unor caracteristici organoleptice nu este doar limitativă ci şi eronată, putând genera opinia că vinul care nu este apropiat descrierii nu este conform.

O descriere sumară menită să ne familiarizeze cu soiurile ce însa nu poate fi un etalon de măsurare a caracteristicilor vinurilor cu denumire de origine, este cea din Anexa ataşată prezenului caiet de sarcini, anexa ce poartă denumirea " Scurtă descriere a soiurilor de struguri reprezentative cultivate în Podgoria PANCIU".

B. PARAMETRII FIZICO- CHIMICI

Parametrii fizico-chimici ce se vor urmări cu prioritate de către Comisia de Degustare, sunt: extractul sec nereducător, aciditatea volatilă, conţinutul 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 în materie, răspunderea pentru eventualele neconformităţi fiind în sarcina producătorului**.**

C. ALTE ASPECTE

La cererea scrisă a producatorilor, pentru a fi puse în consum direct, vinurile ce poartă denumirea de origine "PANCIU", 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 "PANCIU", 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 producatorilor 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.
Reprezentantii A.D.A.R. si O.N.V.P.V. vor fi selectati anual de catre reprezentantii asociatiei de producatori, din lista de experti ce va fi publicata de catre cele doua institutii pe site-ul acestora.

Pentru fiecare vin degustat se va redacta o fişă de degustare şi 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 soluţionare la Comisia de Soluţionarea a Contestaţiilor din cadrul ONVPV.
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 " PANCIU".

XII- PRINCIPALELE CONDIŢII DE COMERCIALIZARE ŞI ETICHETARE

Produsele vinicole ce poartă denumirea de origine "PANCIU", 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.

- **Este admisă vânzarea în vrac** a produselor vinicole ce poartă denumirea de origine " PANCIU", 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 "PANCIU", 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 " PANCIU".

- **Analizele de laborator –** 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.
  Determinările fizico-chimice obligatorii pentru probele de vin cu Denumirea de Origine "PANCIU" 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)

- **Etichetarea**

Toate produsele vinicole îmbuteliate, ce poartă denumirea de origine " PANCIU", 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 PRODUSELOR VINICOLE CE POARTA DENUMIREA DE ORIGINE PANCIU

Producătorul poate face declasarea produselor vinicole ce poartă denumirea PANCIU, în orice fază a procesului de producţie.

O.N.V.P.V. poate ca urmare a controalelor efectuate pe piaţă să procedeze la declasarea produselor vinicole ce poartă denumirea PANCIU, după data punerii lor în consum, în situaţiile descrise mai sus la Cap.XIII pct.d. IN aceasta situaţie, autoritatea este obligată să comunice în scris producătorului/îmbuteliatorului, observaţiile cu privire la mostrele de

produs prelevate şi în cazul în care acestea nu sunt contestate sau în cazul finalizării contestaţiei în favoarea ONVPV poate emite decizia de declasare pentru vinurile din lotul de îmbuteliere respectiv, în limita cantităţilor depreciate, fără însă ca aceasta decizie să afecteze lotul de vin existent în cramă – cel din care s-a efectuat îmbutelierea – execpţie situaţia în care se dovedeşte că acel lot prezintă în sine deprecieri care nu îndreptăţesc produsul la purtatea denumirii de origine, caz în care vinul va fi declasat după caz în vin cu Indicaţie Geografică sau alte categorii de vin ori în materie primă pentru alte destinaţii industriale.

XIV. AUTORITATEA DE CONTROL ŞI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAŢIILOR PRODUSULUI

Autoritatea desemnată pentru controlul şi gestiunea denumirii de origine controlată ”PANCIU” 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 cu D.O.C., declasarea acestora şi eliberarea Certificatelor de atestare a dreptului de comercializare pentru vinurile obţinute în denumirea de origine controlată ” PANCIU” 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 care să conţină cel puţin următorii parametrii:
- tăria alcoolică totală şi dobândită;
- zaharuri totale, exprimate ca fructoză şi glucoză;
- aciditate totală;
- aciditate volatilă;
- dioxid de sulf total;
b) examinarea organoleptică, care constă în verificarea caracteristicilor (aspect, culoare, gust, miros)
c) verificarea condiţiilor prevăzute în caietul de sarcini.

Controlul menţionat la lit. a) si lit.b) este realizat de către Comisia de examinare constituită la nivelul denumirii de origine controlată ” PANCIU”; Comisia este alcătuita din inspectorii de specialitate ai O.N.V.P.V., membrii A.D.A.R. şi reprezentanţi ai producătorilor.
Metodologia de control aplicată de O.N.V.P.V., prin intermediul inspectorilor de specialitate, se realizează prin:
-eşantionare şi
-control sistematic în toate fazele de producţie.
În scopul verificării conformităţii cu caietul de sarcini, O.N.V.P.V. controlează:
- 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.

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.

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**;**

- **Şarbă –** 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 de Rhin –** 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.