Ref. Ares(2011)1410238 - 29/12/2011

CAIET DE SARCINI

privind producerea vinurilor cu indicaţie geografică DEALURILE VRANCEI

I. DEFINIŢIE

Produsele viti-vinicole cu Indicaţia Geografică DEALURILE VRANCEI sunt produsele care se obtin numai în perimetrul podgoriei delimitată geografic conform legislaţiei în vigoare.
Indicaţia Geografică DEALURILE VRANCEI se atribuie tuturor vinurilor şi 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 Indicaţia Geografică DEALURILE VRANCEI:
-struguri
- vin liniştit;
-vin perlant;
- vin petiant;
- vinuri parţial dezalcoolizate sau vinurile fără alcool;
- alte produse vitivinicole conform prevederilor legislaţiei nationale si europene in vigoare in materie;
Prezentul caiet de sarcini cuprinde cu prioritate regulile privind producerea vinurilor purtatoare a Indicaţiei Geografice DEALURILE VRANCEI

II. DELIMITAREA TERITORIALĂ PENTRU INDICAŢIA GEOGRAFICĂ DEALURILE VRANCEI

Pentru vinurile obţinute în arealul delimitat aşa cum este acesta descris în prezentul caiet de sarcini, producătorul va menţiona în etichetare menţiunea „ Dealurile Vrancei”.
Calitatea produselor viti-vinicole ce poartă această indicaţie geografică, se datorează în special conditiilor 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.
Arealul delimitat pentru INDICAŢIA GEOGRAFICĂ DEALURILE VRANCEI se încadrează în zona viticola *CI* .

A. LOCALITĂŢILE COMPONENTE

Judeţul Vrancea:

- Localitatile: Panciu, Crucea de Sus, Dumbrava, Crucea de Jos, Satu Nou, Neicu
- Localitatile: Moviliţa, Diocheti-Rediu, Moviliţa- Trotuşanu, Frecăţei, Văleni;
- Localitatile: Străoane, Repedea, Muncelu, Străoane, Valeni
- Localitatile: Fitioneşti, Fitioneşti, Holbăneşti, Ghimiceşti, Ciolănesti, Mănăstioara;
- Localitatile: Mărăşeşti, Haret, Calimăneşti, Modruzeni, Siretu, Tişiţa, Pădureni
- Localitatile: Ţifeşti, Sârbi, Oleşeşti, Vităneşti, Clipiceşti, Bătineşti, Igeşti, Pătrăşcani
- Localitatile: Păuneşti, Viişoara;
- Localitatile: Rugineşti, Copăceşti, Văleni, Angheleşti;
- Localitaţile: Pufeşti, Domneşti-Târg, Ciorani, Domneşti-sat;
- Localitatile: Odobeşti, Unirea;
- Localitatile: Broşteni, Pituluşa, Arva
- Localitatile: Jariştea, Vărsătura, Pădureni, Scânteia;
- Localitatile: Boloteşti, Găgeşti, Pietroasa, Vităneştii de sub Măgura, Putna, Ivănceşti
- Localităţile: Coteşti, Budeşti, Valea Coteşti, Goleştii de Sus;
- Localităţile: Urecheşti, Popeşti, Tercheşti;
- Localităţile: Dumbrăveni, Dragosloveni, Cândeşti, Alexandru Vlahuţa, Dumbrăveni;

- Localităţile: Bordeşti, Bordeştii de Jos
- Localităţile: Tâmboeşti, Slimnic, Trestieni, Pietroasa, Pădureni, Obrejiţa
- Localităţile: Slobozia Bradului, Coroteni, Valea Beciului, Cornetu;
- Localităţile: Cârligele, Dalhăuti, Bonteşti, Blidari;
- Localitatile: Câmpineanca, Pietroasa
- Localităţile: Vârteşcoiu, Faraoanele, Râmniceanca, Beciu, Pietroasa, Olteni;
- Localităţile: Broşteni, Pitulușa

Judeţul Buzău

- Localităţile Grebănu, Zăplazi, Livada, Livada Mică, Plevna, Homeşti;
- Localităţile: Podgoria, Oratia, Coţatcu, Tăbăcari
- Localităţile: Topliceni, Răduceşti

B. CARACTERISICI PEDO-CLIMATICE

- **Substrat litologic**: nisipuri, acoperite de straturi loessoide şi o alternanţă de argile si nisipuri marine.
- **Relieful:** o alternanţă de terenuri plane şi colinare, cu înalţimi cuprinse între 100 si 300 m, orienare V-E, cu expozitie şi declivitate ce asigură condiţiile optime pentru cultivarea viteti de vie şi asigură potenţialul pentru diversitatea soiurilor existente în plantaţiile de viţă de vie din această regiune viticolă.
- **Hidrografic**: regiune strabatută de o reţea hidrografică de suprafaţă, cu alimetare pluvională. Apele freatice sunt la adâncimi relativ mici şi care asigurţ sub aspectul mineralizării, condiţiile optime pentru cultura viţei de vie;
- **Climatul:** de tip temperat continental cu nuanţe datorate maselor de aer europene dar şi a celor atlantice. Radiaţia solară prezintă valori medii anuale de peste 120 Kcal/cmp în majoritatea regiunii cu valori ce depaşesc 140 Kcal/cmp în zonele cu expoziţie sudică. În ultimii ani se constată un fenomen de încălzire dublat de un regim pluvial oscilant în care alternează perioade secetoase şi cu regim pluvial excesiv, dar care nu au generat însa valori de natură a afecta sever condiţiile necesare cultivării viţei de vie.
- **Solurile:** au o textură mijlocie şi uşoarî ce asigură permeabilitatea şi care în plus prin natura lor asigură necesarul de substanţe nutritive, având un chimism care se pretează în mod deosebit pentru cultura viţei de vie.

III. SOIURILE DE STRUGURI

1. **<u>Soiuri albe</u>**: Aligoté, Aromat de Iaşi, Băbească Gri, Chardonnay, Crâmpoşie, Crâmpoşie Selecţionată, Fetească albă, Fetească regală, Frâncuşa, Pinot Gris, Riesling de Rhin, Riesling Italian, Sauvignon, Unirea, Galbenă de Odobesti, Miorița, Plăvaie, Traminer roz, Traminer aromat, Furmint, Mustoasă de Măderat
2. **<u>Soiuri roşii/roze</u>**: Fetească neagră, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Babească Neagră, Burgund, Codană, Oporto, Cadarcă
3. **<u>Soiuri aromate:</u>** Şarba, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Negru Aromat
4. **<u>Soiuri pentru spumante</u>**: Aligoté, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Fetească albă, Fetească Regală, Chardonnay, Sauvignon, Pinot Gris, Riesling de Rhin, Riesling Italian, Traminer roz, Traminer aromat, Furmint, Băbească Neagră, Merlot, Fetească Neagră, Pinot Noir

IV. PRODUCŢIA DE STRUGURI - maxim kg/ha

Denumire soiuri pentru producţi a de vin cu Indicaţia Geografică „ Dealurile Vrancei”	(kg/ha)
Plăvaie, Aromat de Iaşi, Unirea, Miorița	17000
Fetească Regală, Galbenă de Odobeşti, Crâmpoşie, Crâmpoşie	15000

selecţionată, Fumint, Mustoasă de Măderat, Riesling Italian	
Fetească Albă, Riesling de Rhin, Aligoté, Băbească gri, Şarba, Frâncuşa,	13000
Muscat Ottonel, Tămâioasa românească, Chardonnay, Pinot Gris, Sauvignon, Traminer roz, Traminer aromat, Busuioacă de Bohotin	12000
Codană, Negru Aromat, Oporto, Cadarcă	17000
Merlot, Burgund	13000
Cabernet Sauvignon, Băbească Neagră, Pinot noir	12000
Fetească neagră	12000

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

V. RANDAMENTUL ÎN VIN - maxim hl/ha

Denumire soiuri pentru productia de vin cu Indicaţia Geografică „ Dealurile Vrancei”	hl/ha
Plăvaie, Aromat de Iaşi, Unirea, Miorița	128
Fetească Regală, Galbenă de Odobeşti, Crâmpoşie, Crâmpoşie selecţionată, Fumint, Mustoasă de Măderat, Riesling Italian	113
Fetească Albă, Riesling de Rhin, Aligoté, Băbească gri, Şarba, Frâncuşa,	98
Muscat Ottonel, Tămâioasa românească, Chardonnay, Pinot Gris, Sauvignon, Traminer roz, Traminer aromat, Busuioacă de Bohotin	88
Codană, Negru Aromat, Oporto, Cadarcă	121
Merlot, Burgund	92
Cabernet Sauvignon, Băbească Neagră, Pinot noir	85
Fetească neagră	85

VI. ELEMENTE DEFINITORII PENTRU PRODUCEREA ŞI COMERCIALIZAREA VINURILOR CU INDICAŢIA GEOGRAFICĂ

Produsele vinicole ce poartă, Indicaţia Geografică Dealurile Vrancei”sunt:

- Vinurile şi produsele vinicole obţinute din procesarea strugurilor recoltaţi din plantaţiile existente în cadrul arealului delimitat al indicaţiei geografice;
- Vinurile şi produsele vinicole obţinute din procesarea strugurilor recoltaţi din plantaţiile D.O.C. existente în cadrul arealului delimitat al indicaţiei geografice, atunci când producatorul stabileşte ca strugurii materie primă nu întrunesc condiţiile de calitate în vederea obţinerii unui produs vinicol cu Denumire de Origine Controlată
- Vinul şi produsele vinicole obţinute din procesarea strugurilor recoltaţi din plantaţiile D.O.C. existente în cadrul arealului delimitat al indicaţiei geografice, atunci când producătorul stabileşte ca produsul astfel rezultat nu întruneşte condiţiile de producere şi de comercializare pentru un produs cu Denumire de Origine Controlată;
- La alegerea producătorului, produsele vinicole cu Denumire de Origine Controlată 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 indicatie geografică sau alte categorii, dupa caz.
- Vinurile si produsele vinicole care au fost puse in consum direct ca produse D.O.C. si la care organele de control abilitate au constatat ca acestea prezinta la data controlului neconformitati calitative apreciate functie de parametrii descrisi in caietul de sarcini aferent produsului D.O.C. astfel comercializat, vor fi sistate de la comercializare, retrase de catre producator si pentru lotul respectiv se va retrage Autorizatia de vin D.O.C. fiind posibila acordarea unei autorizatii de comercializare ca vin cu Indicatie Geografica, daca din punct de vedere calitativ produsul este

indreptatit la aceasta, in caz contrar produsul vinicol respectiv se incadreaza automat in categoria vin de masa sau dupa caz, este destinat distilarii, producerii otetului sau altor destinatii industriale.

Vinurile cu Indicaţie Geografică ai căror parametri calitativi nu le califică pentru a fi puse în consum direct (indiferent de momentul în care se constata acest lucru), pot fi destinate doar distilării, fabricării oţetului sau altor destinaţii industriale

Produsele vinicole purtatoare ale indicaţiei geografice „ DEALURILE VRANCEI", se pot produce din oricare dintre varietăţile de struguri descrise în prezentul caiet de sarcini, astfel:

Pentru a fi admisă menţionarea Indicaţiei Geografice „ Dealurile Vrancei", vinul trebuie sa provina in proportie de minim 85% din cadrul arealului delimitat aferent, diferenţa de 15% putând fi vin din alte areale geografice ale Romaniei, sau din alte regiuni viticole comunitare. 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 obtinut produsul vinicol şi nu trebuie să fie obţinut din struguri recoltaţi din arealul delimitat al indicaţiei geografice pe care o poartă produsul.

- **Menţionarea denumirii soiurilor**.

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

1. Cand produsul este comercializat sub denumirea unui singur soi, vinul trebuie să provină în proportie de minim 85% din strugurii aparţinând soiului indicat în etichetare;
2. Când produsul este comercializat sub denumirea mai multor soiuri, atunci, enumerarea acestora se face în ordinea descrescatoare a ponderii lor în produs, utilizând caractere de aceeaşi dimensiune;
3. În cazul în care etichetare se vor indica numele a mai mult de trei soiuri de vie, atunci menţionarea acestora se va face în afara câmpului vizual în care apar elementele obligatorii, cu caractere de maxim 3 mm înălţime.

- **Anul de recoltă –** se va menţiona sub condiţia ca strugurii din care a fost obţinut produsul purtator al indicaţiei geografice să fi fost recoltati în proporţie de peste 85% din anul specificat în etichetare. Producătorul poate opta şi pentru comercializarea produsului vinicol fara indicarea anului de recolta, această practică fiind admisă prin prezentul caiet de sarcini.

- **Procesarea struguri, Condiţionarea şi îmbutelierea vinurilor.**

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

1. Strugurii de vin din care se obţin vinurile cu Indicaţia Geografică „ Dealurile Vrancei", pot fi procesaţi în arealul delimitat al Indicaţiei Geografice sau în arealul învecinat, pot fi procesaţi în aceeaşi unitate administrativ teritorială sau în vecinatatea acesteia. Este admisă şi procesarea strugurilor dincolo de vecinătatea ariei delimitate. În situaţiile astfel enumerate, producătorul trebuie să transmită către O.N.V.P.V. o notificare în acest sens.
2. Condiţionarea şi îmbutelierea vinurilor cu Indicaţia Geografică „ Dealurile Vrancei", se poate face în unităţile din arealul delimitat al Indicaţiei Geografice sau în cele din arealul învecinat, în unităţile existente în aceeaşi unitate administrativă teritorială sau în cele existente în unităţile administrative teritoriale din vecinatatea acesteia. Este admisă condiţionarea şi îmbutelierea vinurilor dincolo de vecinatatea ariei delimitate. În situaţiile astfel enumerate, producătorul trebuie să transmită catre O.N.V.P.V.o notificare în acest sens.

- **Tipurile de vin** ce se pot produce sunt: sec, demisec, demidulce şi dulce – cu respectarea concentraţiilor de zahăr aferente fiecarui tip în parte. Pentru vinurile demiseci, demidulci şi dulci este admisă definirea tipului de vin tinând cont de corelaţia conţinutului de zahăr rezidual si a aciditătii vinurilor.Pentru vinurile destinate livrarilor intracomunitare sau exportului, este admisa definirea tipului de vin în conformitate cu legislaţia în materie din ţara de desţinatie. Pentru vinurile destinate pieţei interne, încadrarea vinului într-un anumit tip, se admite existenţa unei abateri de

maximum 2gr/lt a zaharului rezidual, fără ca prin aceasta sa se considere că încadrarea este nelegală.

- **Tăria alcoolică dobandită** a vinurilor cu Indicaţia Geografică„ Dealurile Vrancei", se va menţiona pentru fiecare produs îmbuteliat în etichetarea acestuia. Toleranţa admisă faţa de tăria menţionată pe eticheta trebuie să fie de pînă la 0,5% vol..Vinul obţinut în acest areal delimitat, trebuie să aibă o tărie alcoolică dobândită de minimum 9% vol.

  Tăria alcoolică totală a vinurilor cu Indicaţia Geografica „ Dealurile Vrancei" la punerea lor în consum, nu poate depaşi 15% vol. Tăria alcoolică totală a vinurilor poate fi mai mare cu până la 20% faţa de limita maximă enunţată anterior, în situaţia în care aceste vinuri au fost obţinute fără îmbogăţire. Aceste vinuri se încadreaza tot în categoria vinurilor liniştite**.** În temeiul prevederilor acestui caiet de sarcini şi a legislaţiei europene în vigoare, este permisă obţinerea de vinuri cu Indicaţia Geografică „Dealurile Vrancei" pentru vinurile supuse dezalcoolizarii parţiale sau vinurile fara alcool.
- **Extractul sec nereducator** minim admis pentru producerea vinurilor linistite 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 purtator 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 în sine, dacă produsul prin ansamblul caracteristicilor sale se califica ca produs vinicol cu indicaţia geografică „ Dealurile Vrancei", dat fiind ca prin tehnologiile moderne de vinificaţie s-a constatat ca efect secundar reducerea nivelului extractului.
- **Conţinutul de dioxid de sulf total.** La data punerii în consum uman direct a vinurilor liniştite, este admis ca acestea să aibă un conţinut de dioxidul de sulf total care este de maxim:
  -150 mg/l în vinurile roşii;
  -200 mg/l în vinurile albe şi rose;

În cazul vinurilor cu un conţinut de zaharuri exprimat prin suma glucoză+fructoză egal sau mai mare de 5 g/l, limita maximă a conţinutului de anhidridă sulfuroasă se ridică la:

-200 mg/l pentru vinurile roşii;
-250 mg/l pentru vinurile albe şi rose;

În etichetare este obligatorie utilizarea mentiunii „ Conţine sulfiţi", aceasta putând fi amplasată şi in afara câmpului vizual în care figurează celelalte indicaţii obligatorii.

- **Aciditatea volatilă** a vinurilor cu indicaţia geografică „Dealurile Vrancei" 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 miliechivalenti/litru sau 1,08 g/litru acid acetic - pentru vinurile albe şi roze
  3. 20 miliechivalenti/litru sau 1,20 g/litru acid acetic - pentru vinurile roşii .
- **Aciditatea totală** exprimată în acid tartric a vinurilor cu indicaţia geografică „ Dealurile Vrancei" trebuie să fie de minim 3,5 grame/litru sau 46,6 miliechivalenti pe litru.

Atât pentru aciditatea volatilă cât şi pentru aciditatea totală, este admisă însă depaşirea 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 Indicaţia Geografic Dealurile Vrancei pot fi îmbuteliate în recipiente a căror capacitate nu depaşeşte 60 litri, din sticlă sau orice alt ambalaj folosit în industria alimentară pentru îmbutelierea lichidelor. Ambalarea colectivă se va face dupa 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 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 in care este ambalat produsul trebuie să 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, menţiunile facultative din tabelul de mai

jos, precum şi orice alte menţiuni dacă acestea nu contravin bunelor practici şi nu sunt de natur înşelătoare cu privire la calităţile produsului.

- ❖ Funcţie de practicile utilizate în realizarea produselor vinicole ce poartă Indicaţia Geografică Dealurile Vrancei, 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 şi a oricăror altor menţiuni speciale prin care se comunică consumatorului informaţii suplimentare despre produs, sub condiţia ca aceastea să reflecte o caracteristică a produsului.

Elemente/ Menţiuni obligatorii Acestea trebuie să apară în acelaşi câmp vizual	**Elemente facultative**
Vin cu Indicaţia Geografică „ Dealurile Vrancei”	Culoarea vinului
Volumul nominal al recipientului în care este îmbuteliat produsul Volum nominal mai mare de 100 CL – înalţimea caracterelor de 5 mm; Volum nominal mai mic sau egal cu 100 CL şi mai mare de 20 CL – înalţimea caracterelor de 3 mm; volum nominal mai mic de 20 CL – înaltimea caracterelor de 2 mm.	Anul de recolta
Tăria alcoolică dobândită în volume	Numele unuia sau a mai multor soiuri de vita de vie – atunci cand se mentioneaza mai mult de trei soiuri, dimensiunea caracterelor este de maxim 3mm şi menţionarea se face în afara câmpului vizual destinat indicaţiilor obligatorii.
Numarul lotului sau data de îmbuteliere	Menţiunea „ fermentat/maturat în barique” sau „ fermentat/maturat în prezenţa aschiilor de stejar”
Tipul produsului (sec, demisec, demidulce sau dulce)	Distincţii acordate – numai pentru lotul în cauza
Menţiunea contine sulfiţi	Marca comercială
Numele şi adresa îmbuteliatorului /Numele şi adresa importatorului	Indicaţii privind metode sau mijloace utilizate la elaborarea produsului; indicarea simbolurilor comunitare; menţiuni traditionale, alte menţiuni pe care producatorul le considera necesare
	Alte menţiuni: vin tânar, vin vechi, vin de colecţie, reserve, special reserve, VINOTECĂ, OENOTECĂ, etc
Sintagma „ Produs în Romania”	Codul de bare al produsului

VII. PRACTICI ŞI TRATAMENTE OENOLOGICE

a) **<u>Limite de îmbogăţire:</u>**

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 plantatiile încadrate în indicaţia geografică „Dealurile Vrancei”

Creşterea tăriei alcoolice naturale pentru produsele menţionate anterior, nu se admite decât dăcă tăria alcoolică naturală în volume este de minim 7,5% vol. în zona CI.

Creşterea tăriei alcoolice naturale în volume se realizeaza prin practicile mentionate mai jos, şi nu poate depăşi pentru produsele ce poarta indicaţia geografică „ Dealurile Vrancei”, limita de 2% vol:

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, 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

Procedeele de îmbogăţire mentionate anterior, se exclud reciproc în cazurile în care vinul sau mustul de struguri este îmbogătit cu must de struguri concentrat sau must de struguri concentrat rectificat şi se plăteşte un ajutor financiar pentru aplicarea acestei practici.
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%.
Concentrarea mustului de struguri sau a vinului prin procedeele mentionate anterior nu poate avea ca efect reducerea volumului initial cu mai mult de 20% si nu poate creste ~~spori~~ taria alcoolica naturala a acestor produse cu mai mult de 2% vol.
Tăria alcoolică a strugurilor proaspeti, a mustului de struguri, a mustului de struguri parţial fermentat, a vinului nou aflat încă în fermentaţie sau a vinului nu poate fi mărită, prin procedeele menţionate, peste 12,5% vol.
Vinul produs în arealul delimitat pentru indicaţia geografică DEALURILE VRANCEI are, după aplicarea procedeelor de îmbogăţire, o tărie alcoolică dobândită de minimum 9% vol.
Tăria alcoolică totală maximă admisă pentru vinurile la care s-a aplicat aceasta practică, este de 15% vol.

b) Acidifiere şi dezacidifiere

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

1) dezacidifierii
2) 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 de 1,5 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 totală 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.
2)Concentrarea vinurilor trebuie să aibă loc în arealul delimitat pentru această indicaţie geografică din care au fost recoltaţi strugurii ;
3)Acidifierea şi dezacidifierea vinurilor nu poate avea loc decât în centre de vinificare din arealul delimitat pentru indicaţia geografică din care au fost recoltaţi strugurii proaspeţi utilizaţi ;
4)Toate procedurile menţionate anterior vor fi declarate I.S.C.T.V. 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 urmatoarele reguli:

- operaţiunea trebuie mentionată în registrele de practici şi tratamente;
- îndulcirea se poate realiza prin adaugarea de:
    1. must de struguri având maxim aceeaşi tărie alcoolică totală în volume ca şi vinul respectiv, dacă strugurii proaspeti, mustul de struguri, mustul de struguri partial fermentat, vinul nou în fermentaţie, vinul din care se poate obţine vin de masa sau însuşi vinul de masă au facut obiectul îmbogăţirii;
    2. must de struguri, must de struguri concentrat sau must de struguri concentrat rectificat, sub 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 facut obiectul îmbogăţirii.

e) cupajarea vinurilor cu indicaţia geografică Dealurile Vrancei

Cupajarea este practică oenologică prin care se amestecă musturi sau vinuri care:

- provin din state diferite ale Comunităţii Europene;
- provin din zone diferite ale Comunităţii Europene;
- aceeaşi zonă viticolă sau aceeaşi zonă de producţie dintr-o ţară membră a Comunităţii Europene – dar în care produsele vinicole ce intră în cupaj să fie diferite ca: origine geografică, soi de viţă de vie sau an de recoltă ;
- categorii diferite de musturi sau vinuri. Sunt considerate diferite categorii de musturi sau vinuri:
    1. vinul roşu, vinul alb şi musturile adecvate obţinerii unuia dintre vinurile enumerate anterior.
    2. vinul de masa, vinul cu indicaţie geografică, vinul cu denumire de origine controlată sau vinurile destinate obţinerii unuia dintre vinurile enumerate anterior.
    3. în cadrul acestui capitol, vinul rosé este considerat vin roşu.

Pentru obţinerea prin cupajare a unor produse vinicole, cupajarea 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 perioadă a anului.
Pentru obţinerea vinurilor cu indicaţia geografică Dealurile Vrancei, sunt admise urmatoarele cupaje:

- cupajarea musturilor şi/sau vinurilor din soiuri, ani de recoltă, zone viticole diferite sau aceeaşi zonă viticolă, vinuri ce provin din arealele delimitate a două sau mai multe Indicaţii Geografice, sub condiţia ca vinul rezultat a cărui denumire de soi, an de recoltă sau indicaţia geografică, să provină în proportie de minim 85% din soiul, anul de recoltă sau indicaţia geografică menţionată pe etichetă;
- este permisă cupajarea mai multor soiuri de musturi şi/sau vinuri provenite din arealul delimitat al aceleiaşi indicaţii geografice – în acest caz în etichetare, se va putea menţiona " Vin cu Indicaţia Geografică Dealurile Vrancei" însoţită de numele soiurilor intrate în cupaj în ordinea descrescătoare a ponderii acestora în produsul rezultat, fie fără menţionarea soiurilor;
- este permisă cupajarea musturilor şi/sau vinurilor provenind din ani de recoltă diferiţi, caz în 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, fără a se respecta ponderea acestora aşa cum a fost descrisă mai sus pentru produsul rezultat, vinul rezultat se va comercializa fără menţionarea anului de recoltă;
- Este permisă cupajarea a două sau mai multe musturi şi/sau vinuri provenind din zone viticole diferite (B, CI, CII), însă pentru a putea purta " Indicaţia Geografică Dealurile Vrancei", vinul astfel rezultat trebuie să provină în proporţie de peste 85% din strugurii/mustul/vinul obţinut în cadrul arealului delimitat al acestei indicaţii.

- ❖ Este admisă cupajarea a două sau mai multor musturi şi/sau vinuri ce provin din state membre diferite ale Comunităţii Europene, însă pentru a putea purta " Indicaţia Geografică Dealurile Vrancei", produsul astfel rezultat trebuie să provină în proporţie de peste 85% din struguri/must/vin obţinute în cadrul arealului delimitat al indicaţiei geografice utilizate în etichetare.
- ❖ Este permisă folosirea în cupaje a musturilor şi a vinurilor concentrate.
- ❖ În situaţia în care la cupajare se utilizează must concentrat rectificat, ponderea acestuia se adaugă la cea a produsului vinicol cu ponderea majoritara pentru aplicarea regulilor de etichetare.
- ❖ 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:

- În situaţia în care s-a obţinut un produs vinicol cu respectarea regulii de 85% şi lotul de produs astfel obţinut este denumit cu denumirea soiului care se regăseşte în cupaj în proporţie de minim 85%, prin adaugarea în acest cupaj a unui alt produs vinicol ce modifică proporţia de 85% a vinului a cărui denumire o poartă, produsul vinicol astfel rezultat, fie va purta numele a două sau mai multe soiuri, fie se va comercializa fără denumirea acestora.
- 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 de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat utilizat pentru efectuarea practicilor oenologice permise;

Mustul concentrat utilizat în producerea vinurilor cu indicaţia geografică " Dealurile Vrancei", trebuie să provină din soiul şi din arealul demimitat al indicaţiei geografice 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 indicaţia geografică " Dealurile Vrancei" 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 indicatiei geografice pe care o poartă vinul.

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 sanatate 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 exacta a cantităţii receptionate (prin cântărire) ;
2. determinarea concentraţiei de zahăr a fiecarei încărcături;
3. evaluarea stării de sănătate a strugurilor;
4. dupa caz, eliminarea impurităţilor (struguri aparţinând altor soiuri, impurităţi mecanice, etc)

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

Achizitionarea 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 catre 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 plantaţiei – minim 2500 butuci/ha
- încarcatura de rod: se va stabili de catre producator funcţie de: soi, densitatea planţiei, fertilitatea solului, resursele helio-termice şi pluviometrice şi nu în ultimul rând funcţie de destinaţia producţiei
- forma de conducere: semitulpina cu cap înaltat cu unu sau doua braţe, după caz.
- 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 cauza ţinându-se cont de rezerva din sol.

IX. PRINCIPALELE ELEMENTE ALE VINIFICAŢIEI

A. TEHNOLOGIA DE VINIFICAŢIE A VINURILOR ROŞII

Inainte 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 boştina în roto vinificatoare sau în autovinificatoare cu adaos de enzime pectolitice de extracţie, urmată de scurgerea mustului ravac şi fermentarea acestora în recipienti de stocare până la obtinerea produselor vinicole dorite. Ulterior se face presarea mustuielii în vederea obţinerii vinurilor de presa. Acestea se evaluează fizico-chimic şi organoleptic în vederea alegerii destinaţiei de producţie pentru fiecare vin de presa astfel obtinut.

Pentru obţinerea vinurilor roşii seci vinul se menţine pe depozitul de drojdie fără sulfitare, până la declansarea şi finalizarea fermentaţiei malolactice. Ulterior se face separarea prin pritoc, asigurând protecţia cu anhidridă sulforoasă .

În cazul obtinerii 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 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

Dupa descarcarea strugurilor în buncar 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 prin orice procedeu admis, obţinând astfel restul de zahăr necesar pentru tipul de vin dorit.

Ulterior, atat pentru vinurile seci cât şi pentru cele cu rest de zahîr, se efectuează după caz, clarificarea vinurilor rezultate şi separarea acestora de depozitul astfel format.

Pentru obţinerea vinurilor aromate şi semiaromate se face maceraţie pe boştina, cu adaos de enzime pectolitice pentru extragerea aromelor.

Pentru toate categoriile de produse vinicole cu indicaţia geografică "Dealurile Vrancei", se are în vedere monitorizarea urmatorilor parametri:
- respectarea coroborată a prevederilor legale în vigoare cu privire la limitele parametrilor fizico-chimici ai produselor vinicole;
- temperatura de fermentatie;
- bunul mers al fermentaţiei alcoolice şi după caz al fermentaţiei malolactice;
- igiena utilajelor şi a spatiilor de depozitare precum şi a centrelor de vinificatie;
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 legale în vigoare, iară acolo unde legea nu distinge se fac prin tehnici şi metode tradiţionale fără ca prin aceasta să se aducă atingere prevederilor legale.

X. PRINCIPALELE CARACTERISTICI FIZICO-CHIMICE ŞI ORGANOLEPTICE ALE PRODUSELOR VINICOLE CE POARTĂ INDICAŢIA GEOGRAFICĂ " DEALURILE VRANCEI "

A. CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

a) **Examinarea vizuală:** dupa caz, se pot urmări urmatoarele elelmente: limpiditatea, fluiditatea, meniscul, degajarea CO_2, spumarea, perlarea, culoarea, defectele
b) **Aprecierea olfactivă directă şi retronazală:** după caz, se pot urmări urmatoarele elemente: aroma, buchet, intensitate, persistenta, defecte de miros;
c) **Senzaţia gustativă:** după caz, se pot urmări urmatoarele elemente: intensitate, persistenţă, savoare, astringenţă, catifelare, corpolenţă, extractivitate, onctuozitate defecte;

Comisia de Degustare, dupa caz, va stabili care dintre aspectele menţionate anterior sunt analizate ca fiind relevante pentru produsul vinicol supus analizei în vederea obţinerii Certificatului de Comercializare pentru produse vinicole cu Indicaţia Geografică " Dealurile Vrancei".
Rezultatele analizei organoleptice se vor consemna de către Comisia de Degustare în Fişa de Degustare şi ulterior într-un Proces Verbal centralizator în care se vor înscrie datele de identificare ale produsului, numele producatorului/îmbuteliatorului şi menţiunea "ADMIS" sau " RESPINS" după caz.
Descrierea succinta a soiurilor aşa cum este realizată în Anexa la Caietul de Sarcini, nu reprezintă un etalon de măsurare a caracteristicilor vinurilor. Numărul membrilor şi componenţa nominală a comisiei de degustare este stabiliţă de către conducerea Asociaţiei de Producători reprezentative din arealul geografic al indicaţiei geografice.

B. PARAMETRII FIZICO- CHIMICI ŞI ORGANOLEPICI

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 enumerati anterior trebuie să respecte limitele descrise în legislaţia în vigoare în materie, răspunderea pentru eventualele neconformităţi fiind în sarcina producatorului**.**

C. ALTE ASPECTE

La cererea scrisă a producatorilor, pentru a fi puse în consum direct, vinurile cu Indicaţia Geografică "Dealurile Vrancei", vor fi analizate pe loturi, atât d.p.d.v. organoleptic cât şi fizico-chimic, de către Comisia de Degustare.
Pentru Vinurile cu Indicaţia Geografică " Dealurile Vrancei", dat fiind numărul mare de producători viti-vinicoli, Comisia de Degustare este formata din 5(cinci) membri, astfel:

- un reprezentant al O.N.V.P.V.
- un reprezentant al A.D.A.R
- trei reprezentanti ai producatorilor din arealul delimitat al indicatiei geografice.

Criteriile de selectie pentru reprezentantii producatorilor şi regulile de evaluare ale produselor, se vor stabili de catre Asociaţia de Producători.
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 O.N.V.P.V.
Vinurile admise ca urmare a procedurii de degustare, vor primi Certificatul de atestare a dreptului de comercializare, ce va fi eliberat la cererea producatorului de catre O.N.V.P.V. Vinurile care au fost declarate respinse, ca urmare a degustării, nu sunt îndreptăţite să poarte denumirea indicaţiei geografice respective şi pot fi utilizate în alte cupaje sau pot fi puse în consum în alte categorii de vinuri sau după caz pot fi destinate distilării, fabricării oţetului sau în alte destinaţii industriale.

XI. PRINCIPALELE CONDIŢII DE COMERCIALIZARE ŞI ETICHETARE

Produsele vinicole ce poartă indicaţia geografică " DEALURILE VRANCEI" trebuie să respecte urmatoarele condiţii:

- **Îmbutelierea** produselor vinicole se va face în orice recipient utilizat în acest scop pe piaţa Comunităţii Europene. Capacitea nominală a acestor recipiente este de maxim 60 de litri Operaţiunea de îmbuteliere se va realiza în cadrul secţiilor de îmbuteliere autorizate de M.A.D.R..
- **Este admisă vânzarea în vrac** a produselor vinicole cu indicaţia geografică " Dealurile Vrancei", astfel:
    1. pentru comercializarea strugurilor, producătorul va elibera la fiecare transport o filă din Carnetul de Viticultor;
    2. pentru comercializarea produselor vinicole producatorul 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 indicaţia geografică " Dealurile Vrancei", este necesar ca Asociaţia de Producători din care provine vinul să-şi dea în scris acordul de utilizare. Aceast acord se poate da numai în baza unui document scris prin care părţile convin la respectarea unor condiţii de calitate care să nu prejudicieze imaginea produselor ce poartă denumirea indicaţiei geografice.
- **Analizele de laborator –** pentru evaluarea parametrilor fizico-chimici ai produselor vinicole ce poarta aceasta indicatie geografică, analizele se vor efectua de către laboratoarele autorizate de catre M.A.D.R. şi/sau de catre 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.
  Determinările fizico-chimice obligatorii pentru probele de vin cu indicaţia geografică Dealurile Vrancei sunt:
    - tăria alcoolică totală şi tăria alcoolică dobandită
    - zaharuri totale
    - aciditate volatilă şi aciditate totală
    - dioxid de sulf total
- **Etichetarea**

Toate produsele vinicole îmbuteliate, ce poartă acesta indicaţie geografică, trebuie să respecte prevederile legislaţiei în vigoare în materie, în speţa să utilizeze toate elementele/menţiunile obligatorii în etichetare – acestea trebuie să fie iterate în acelaşi câmp vizual; elementele/menţiunile facultative, pot fi utilizate funcţie de decizia îmbuteliatorului/producatorului.
Prin etichetare se întelege ansamblul tuturor menţiunilor/desenelor ce se utilizează pentru distinctivitatea produsului, indiferent de modalitatea şi locul în care aceastea apar pe produs.

Pentru identificarea produselor vinicole cu Indicaţia Geografică " Dealurile Vrancei", este admisă utilizarea marcilor comerciale.

Utilizarea unei mărci comerciale înregistrate anterior datei la care s-a realizat protejarea unei indicaţii geografice, chiar dacă marca comercială este în totalitate sau în parte omonimă cu denumirea indicaţiei geografice ce a fost protejată ulterior.

Aceeasi regulă se aplică şi în situaţia în care denumirea mărcilor comerciale înregistrate este omonimă în totalitate sau în parte cu denumirea unui soi de viţa de vie pentru vinificaţie.

Marca comercială înregistrată care a fost consacrată prin utilizare cu o vechime a înregistrării mai amre de 10 ani, poate fi folosită şi reînnoită în continuare fără a aduce atingere menţiunii traditionale – denumirea soiului sau a indicaţiei geografice

❖ **Utilizarea lemnului de stejar în obţinerea produselor vinicole**

Pentru a transmite anumiţi constituienţi, este admisă utilizarea bucăţilor de stejar în procesarea produselor vinicole sub condiţia ca lemnul astfel utilizat să provină exclusiv din speciile Quercus.

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

Bucăţile de stejar utilizate în procesarea produselor vinicole pot fi sub forma de praf sau bucăţi cu dimensiuni diferite, dimensiunea acestora precum şi metoda utilizată sau fazele de proces în care se face utilizarea sunt la latitudinea exclusiva a producatorului.

Este permisă şi învechirea vinurilor prin depozitarea acestora în recipienti din stejar, dimensiunea recipientilor şi timpul de depozitare în vederea obţinerii caracteristicilor dorite pentru produsul vinicol final, fiind strict de competenţa producătorului.

XIII. CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAŢIILOR PRODUSULUI

Autoritatea desemnată pentru controlul şi gestiunea Indicaţiei Geografice DEALURILE VRANCEI este **Oficiul National al Viei si Produselor Vitivinicole** (ONVPV), prin Inspectoratul Teritorial al acesteia. 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. alcool;

-zaharuri totale, exprimate ca fructoză şi glucoză;

-aciditate totală, exprimată în g/l acid tartric;

-aciditate volatilă, exprimată în g/l acid acetic;

-dioxid de sulf total, exprimată în mg/l.

b) examinarea organoleptică, ce constă în verificarea caracteristicilor senzoriale (aspect, culoare, gust, miros)

c) verificarea condiţiilor prevăzute în caietul de sarcini

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

a).Inspectarea plantatiilor de vie si emiterea Autorizatiilor pentru plantaţiile producătoare de struguri IG;

b). Controlul vinurilor supuse certificării prin participarea la Comisiile de Degustare a reprezentantului acestei instituţii, şi emiterea Certificatelor de Comercializare a produselor vinicole ce poarta Indicaţia Geografică DEALURILE VRANCEI;

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

d). Verifică după data punerii lor în consum produsele purtătoare ale indicaţiei geografice 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 ce poarta Indicaţia Geografică DEALURILE VRANCEI în limita cantităţilor pentru care a acordat certificarea.

În scopul verificării calitatii produselor vitivinicole ce poarta Indicaţia Geografică DEALURILE VRANCEI, autoritatea de control (ONVPV) verifică:

- Conformitatea produsului destinat consumului uman în raport de specificaţiile descrise în prezentul caiet de sarcini, fapt pentru care poate preleva mostre de produs îmbuteliat atât din depozitele de produse finite ale îmbuteliatorului cât şi din rafturile comercianţilor;

- Controalele autorităţii se realizează, pe baza unui plan elaborat de către autoritatea competentă şi care a fost adus la cunoştinţa operatorilor;

Modificări ale specificaţiilor produsului
Orice solicitant îndreptăţit conf. Art. 37 din Reg. UE nr. 479/2008, poate solicita aprobarea unei modificări a specificaţiilor produsului pentru Indicaţia Geografică DEALURILE VRANCEI, în special pentru a ţine cont de evoluţia cunoştinţelor ştiinţifice şi tehnice sau pentru a redefini aria geografică dar şi de ori de câte ori consideră că modificările solicitate sunt relevante pentru o corecta gestionare a potenţialului viti-vinicol.

Modificările efectuate asupra caietului de sarcini devin opozabile de plin drept producătorilor şi autorităţilor statului cu atribuţii de control în domeniu în termen de 30 de zile calendaristice de la data notificării acestora în scris către O.N.V.P.V., fără a mai fi necesară îndeplinirea altor formalităţi de către solicitant.

XIV – DECLASAREA PRODUSELOR VINICOLE CE POARTĂ INDICAŢIA GEOGRAFICĂ DEALURILE VRANCEI

Producătorul poate face declasarea produselor vinicole ce poartă Indicaţia Geografică DEALURILE VRANCEI, 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 poarta Indicaţia Geografică DEALURILE VRANCEI, după data punerii lor în consum, în situaţiile descrise mai sus la Cap.XIII pct.d. În această situaţie, autoritatea este obligată să comunice în scris producatorului/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 O.N.V.P.V. poate emite decizia de declasare pentru vinurile din lotul de îmbuteliere respectiv, în limita cantităţilor depreciate, fără însă ca această decizie să afecteze lotul de vin existent în crama – cel din care s-a efectuat îmbutelierea – excepţie 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 alte categorii de vin ori în materie primă pentru alte destinaţii industriale.

Declasarea vinurilor se poate face în temeiul urmatoarelor considerente rezultate ca urmare a controlului:

- Vinul a suferit alterări calitative;
- Vinul a fost supus unor practici şi/sau tratamente neautorizate pentru această categorie de produs;

ANEXA

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 obţinut 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 obţinut 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