

CAIET DE SARCINI
pentru producerea și comercializarea vinurilor cu denumire de origine controlată
„ ȘTEFĂNEȘTI”

I.DEFINIȚIE

Denumirea de origine controlată “ ȘTEFĂNEȘTI” se atribuie vinurilor obținute din struguri produși în arealul delimitat pentru această denumire, cu condiția respectării tuturor prevederilor din prezentul caiet de sarcini și legislației în vigoare.

II. LEGATURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

Calitatea și caracteristicile vinurilor produse în arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată “ ȘTEFĂNEȘTI” se datorează în mod esențial arealului, cu factorii săi naturali (clima, sol) și umani.

În zona colinară estică a Olteniei se întind viile Argeșului, pe versanții sudici ai dealurilor cu altitudini de 250-300 m înșiruindu-se plaiuri viticole precum Valea Mare-Podgoria, Izvorani, Viișoara, Leordeni, ori Costești, așezate pe soluri brune și cenușii de pădure, medii-podzolite, soluri lutoargiloase și brun-roșcate de pădure, bogate în calcar.

Vinurile cele mai bune se obțin din soiuri precum Fetească albă, Riesling italian, Sauvignon și mai ales Tămâioasă românească iar dintre cele roșii se remarcă cel de Cabernet Sauvignon.

O dovadă a existenței plantațiilor din această zonă, recunoscută în trecut și sub titulatura de “Dealurile Piteștilor” este aceea că mănăstiri din această zonă și familii de viță nobilă erau interesate să dezvolte cultivarea viței de vie. În înscrisuri date 1902 s-au găsit detalii privind tradiția culesului viței de vie încă de pe vremea lui Constantin Brâncoveanu dar și mențiuni din alte vremuri, despre cum voievodul Matei Basarab prin decretele emise de acesta sprijinea cultivatorii să obțină recolte bune.

Cronicarul moldovean Miron Costin lauda în scrierile sale vinurile din podgoriile de la Ștefănești, referindu-se la acestea astfel: “Pitești, cu vinurile sale renumite”

În 1635 Paul de Aleppo făcea referiri în scrierile sale de călătorie prin ținuturile românești, despre vinuri de calitate din Valahia.

Calitatea vinurilor roșii se datorează în egală măsură soiurilor cultivate și cadrului natural, sortimentul obținut din Fetească regală, Riesling italian și Aligoté este cunoscut și foarte apreciat, dar și vinurile roșii din Valea Mare și Topoloveni precum Cabernet Sauvignon sau Burgund mare, prin calitățile imprimare de cadru natural și-au câștigat notorietatea.

III. DELIMITAREA TERITORIALĂ

1. Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumire de origine controlată se întinde pe teritoriul județului Argeș pe raza localităților:

- Oraș Ștefănești - satele Ștefănești, Valea Mare-Podgoria, Ștefăneștii Noi, Izvorani, Viișoara;
- Comuna Călinești - satele Ciocănești, Văleni-Podgoria, Radu Negru, Vrănești, Gorganu, Călinești, Râncăcirov, Urlucea, Glodu;
- Oraș Topoloveni - satele Țigănești, Botârcani, Gorănești, Crintești;
- Comuna Priboieni - satele Priboieni, Valea Popii, Valea Mare, Pițoi, Sămăila;
- Comuna Leordeni - satele Leordeni, Cârciumerești, Băila, Schitu-Scoicești, Glodu, Budișteni, Ciulnița, Glâmbocata, Glâmbocata-Deal, Ciolcești, Bantău;

- Comuna Bogați - satele Bogați, Glâmbocelu, Chitești, Glâmbocel.

DOC Ștefănești, însoțită sau neînsoțită de subdenumirea Costești pentru:

- Oraș Costești - satele Costești, Broșteni, Stârci, Smei, Podu Broșteni, Lăceni, Pârvu Roșu;
- Comuna Lunca Corbului - satele Lunca Corbului, Silișteni, Lăngești, Mârghia de Jos, Mârghia de Sus, Cătane, Ciești, Pădureți;
- Comuna Suseni - satele Suseni, Țuțulești, Odăeni, Strâmbeni, Cerșani, Burdești, Gălăeșești.
- Comuna Buzoești - satele Buzoești, Vulpești, Redea, Ionești, Tomșanca, Bujoreni, Șerboeni, Cornățel, Curteanca, Podeni, Vlăduța.
- Comuna Negrași - sate Negrași, Buta, Bârlogu, Mozacu.

IV. SOIURILE DE STRUGURI

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obținerea vinurilor cu D.O.C. „ȘTEFĂNEȘTI” sunt următoarele:

- **soiuri albe:** Chardonnay, Fetească Albă, Fetească Regală, Riesling italian, Sauvignon, Pinot Gris, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească;
- **soiuri roșii:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Fetească Neagră, Burgund mare.

V. PRODUCȚIA DE STRUGURI (kg/ha)

Producția maximă de struguri admisă pentru obținerea de vinuri cu denumirea de origine controlată „ȘTEFĂNEȘTI”, în funcție de utilizarea mențiunilor tradiționale, este:

Pentru **D.O.C.-C.M.D.:**

- maxim 10000 kg/ha pentru soiurile: Riesling italian, Fetească regală, Burgund mare, Merlot;
- maxim 8000 kg/ha pentru soiurile: Sauvignon, Chardonnay, Fetească albă, Pinot gris, Pinot noir;
- maxim 7000 kg/ha pentru soiurile: Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Cabernet Sauvignon, Fetească neagră.

Pentru **D.O.C.-C.T.:**

- maxim 6000 kg/ha pentru soiurile: Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Sauvignon, Chardonnay, Fetească albă, Pinot gris;

VI. RANDAMENTUL ÎN VIN(hl/ha)

În funcție de mențiunea tradițională care va fi utilizată la etichetare, randamentul maxim în vin va fi:

Pentru **D.O.C.-C.M.D.:**

- maxim 65 hl/ha pentru soiurile: Riesling italian, Fetească regală, Burgund mare, Merlot,
- maxim 52 hl/ha pentru soiurile: Sauvignon, Chardonnay, Fetească albă, Pinot gris, Pinot noir;
- maxim hl/ha pentru soiurile: Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Cabernet Sauvignon, Fetească neagră.

Pentru **D.O.C.-C.T.:**

- maxim 46 hl/ha pentru soiurile: Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Sauvignon, Chardonnay, Fetească albă, Pinot gris;

VII. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

Conținutul de zahăr la recoltare trebuie să fie de minim:

- **187 g/l** pentru soiurile albe, dacă vor purta mențiunea tradițională **D.O.C.-C.M.D.**;
- **204g/l** pentru soiurile roșii, dacă vor purta mențiunea tradițională **D.O.C. –C.M.D.**;
- **220 g/l** la soiurile albe și **213 g/l** la soiurile roșii, dacă vor purta mențiunea tradițională **D.O.C. – C.T.**

VIII. CARACTERISTICILE SI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTATIILOR

Plantațiile din care se obțin struguri destinați vinurilor cu D.O.C. „ȘTEFĂNEȘTI” trebuie să aibă o puritate de soi de cel puțin 85%. Butucii *impurități* din aceste plantații vor face parte numai din soiuri aparținând speciei *Vitis vinifera*, iar strugurii acestor soiuri se vor recolta separat de cei ai soiului de baza ce sta la producerea vinului pentru care se acordă denumirea de origine controlată.

Verificarea condiției de puritate de soi a materiei prime se face cu ocazia recepționării strugurilor la cramă. Puritatea de soi a strugurilor va fi de 100% pentru producerea de vinuri care se valorifică cu denumire de soi;

-o stare bună de sănătate - proporția boabelor avariate nu poate fi mai mare de 10% la D.O.C.-C.M.D. și maxim 5% la D.O.C.-C.T.

-densitatea plantatiei: minim 3 000 plante/ha

-irigarea: admisă numai în anii secetoși cu notificarea O.N.V.P.V., atunci când conținutul apei în sol pe adâncimea de 100 cm scade la 50 % din IUA, prin folosirea unor norme moderate de udare (420-620 mc/ha).

Fertilizarea se va realiza prin aplicare de îngrășăminte organice o dată la 4-5 ani, precum și prin administrarea de îngrășăminte chimice în doze moderate sau folosirea de îngrășăminte ecologice, cu respectarea bunelor practici agricole și de mediu.

În plantații se va asigura o *protecție fitosanitară eficientă* pentru realizarea unei stări de bună sănătate a recoltei. În toamnele ploioase, cu pericol de atac de mușegai, se recomandă aplicarea desfrunziturii parțial în zona strugurilor, urmat de tratamente antibotritice.

IX. PRACTICILE OENOLOGICE ADMISE

Arealul delimitat pentru D.O.C. „ȘTEFĂNEȘTI” se încadrează în zona viticolă C I.

Vinurile produse în acest areal au caracteristici specifice și o reputație ce poate fi atribuită numai acestei zone. Strugurii provin în proporție de 100% din această arie geografică.

Vinul produs în arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată „ȘTEFĂNEȘTI” are o tărâie alcoolică dobândită de min. 11 % vol.

Practicile și tratamentele oenologice utilizate pentru obținerea vinurilor cu D.O.C. „ȘTEFĂNEȘTI” sunt cele conform legislației în vigoare.

X.TEHNOLOGIA DE OBȚINERE A VINURILOR CU D.O.C. „ȘTEFĂNEȘTI”

Fără dispoziții suplimentare.

XI. CARACTERISTICILE ANALITICE ȘI ORGANOLEPTICE ALE VINURILOR LA PUNEREA ÎN CONSUM

a) Caracteristicile analitice :

Vinurile cu D.O.C. „ȘTEFĂNEȘTI” trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție:

- *tărie alcoolică dobândită*: min. 11 % vol.
- *aciditate totală* (acid tartric): minim 3,5 g/l;
- *aciditate volatilă* (acid acetic):
 - i) 18 miliechivalenți pe litru sau 1,08 g/l, pentru vinurile albe și roze;
 - ii) 20 miliechivalenți pe litru sau 1,2 g/l, pentru vinurile roșii;
 - iii) 25 miliechivalenți pe litru, în funcție de utilizarea mențiunilor tradiționale;
- *extract sec nereducător*: minim 17g/l, pentru vinurile albe
minim 19 g/l, pentru vinurile roșii
- *dioxid de sulf total*, maxim acceptat :
 - 150 mg/l pentru vinuri roșii seci;
 - 200 mg/l pentru vinuri albe și roze seci;
 - 200 mg/l pentru vinuri roșii, al căror conținut în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/l;
 - 250 mg/l pentru vinuri albe și roze, al căror conținut în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/l;

Toate celelalte caracteristicile analitice trebuie să corespundă legislației în vigoare.

b) Caracteristici organoleptice:

1. Fetească regală:

Aspect: limpede;

Culoare: galben-verzui pentru vinurile tinere; după 1-2 ani de maturare atinge nuanța paiului de grau

Miros: delicat, tipic, aromă de flori de câmp, discretă, proaspătă;

Gust: savuros și cu un buchet ușor eterat, fructuositate specifică, bine conturată, cu o notă de vioiciune; un foarte bun echilibru între componente, cu o aciditate uneori mai ridicată. Este un vin lejer și armonios.

2. Fetească albă

Aspect: limpede;

Culoare: galben-verzui pentru vinurile tinere și galben-pai pentru vinurile maturate

Miros: aroma florală caracteristică de strugure copt și de grâu proaspăt cosit;

Gust: fructuos, armonios, rotund, catifelat, persistent în post-gust, prietenos prin echilibru.

3. Riesling Italian:

Aspect: limpede;

Culoare: galben cu irizații verzui, strălucitor;

Miros: aromă fină, plăcută, de strugure în pârgă;

Gust: ușor acid, vioi, fructuos, cu personalitate, echilibrat, cu post-gust plăcut.

4. Sauvignon

Aspect: limpede;

Culoare: galben-pai cu reflexe verzui, strălucitoare

Miros: parfum de livada înflorită, aromă suavă de floare de viță de vie și flori de soc la vinurile învechite.

Gust: fructuos, de cirese galbene, gutui coapte și citrice mediteraneene, plăcut acid, cu multă prospețime, armonios, bine echilibrat.

5. Muscat Ottonel :

Aspect: limpede

Culoare: de la ușor gălbui până la galben auriu

Miros: floral și fructe exotice

Gust: plăcut, echilibrat

6. Tămâioasă Românească:

Aspect: limpede

Culoare: de la ușor gălbui până la galben auriu

Miros: floral și fructe exotice

Gust: plăcut, echilibrat

7. Chardonnay:

Aspect: limpede;

Culoare: galben aurie;

Miros: aromă tandră și discretă de vanilie, de livadă înflorită înobilată cu parfum de migdale, unt proaspăt

Gust: moale, onctuos, plăcut acidulat, catifelat, amplu, armonios.

8. Pinot gris

Aspect: limpede, plăcut;

Culoare: strălucitoare, galben-verzui cu note de auriu

Miros: aromă nobilă, parfum floral deosebit de fin, care îi accentuează tipicitatea;

Gust: fructuos, plin, viguros, cu multă prospețime, armonios, catifelat.

9. Fetească neagră:

Aspect: limpede;

Culoare: roșu-granat, intens, clar, strălucitor;

Miros: aromă complexă, originală, cu note de piper verde, prin învechire aduce a coacăze negre și prune uscate.

Gust: bine constituit, plăcut, savuros și atractiv; prin maturare și învechire devine și mai armonios, mai suflu, cu un buchet evident.

10. Burgund Mare:

Aspect: limpede

Culoare: roșu de la rubiniu la roșu intens

Miros: de la fructe roșii până la note de vanilie și ciocolată

Gust: plăcut, rotund, echilibrat

11. Cabernet Sauvignon:

Aspect: limpede, translucid

Culoare: roșu-închis, ușor agresiv, prin învechire devine roșu-cărămiziu

Miros: aroma puternică de fructe de pădure (*afine, zmeura*) și nuanțe de cireșe negre.

Gust: ierbos, cu tanini nepotoliti, dar cu o astringență bine temperată și catifelat la maturare, echilibrat. Vin structurat cu potențial deosebit de învechire.

12. Pinot Noir:

Aspect: limpede

Culoare: roșu de la rubiniu pal la roșu rubiniu intens

Miros: de la flora și fructe roșii până la note de vanilie și ciocolată

Gust: fin, plăcut, rotund, echilibrat

13. Merlot

Aspect: limpede

Culoare: roșu rubiniu până la ușor cărămiziu;

Miros: plăcut, cu note de fructe de pădure, aromă de ciocolată cu iz de scorțișoară, rășini de pomi fructiferi și cireșe;

Gust: plăcut, savuros, catifelat, cu aromă de cireșe amare, onctuos.

XII. CONDIȚIILE DE COMERCIALIZARE

1. Îmbutelierea vinurilor cu denumire de origine controlată „ȘTEFĂNEȘTI” se face, în ambalaje de sticlă sau alte materiale admise de legislația în vigoare pentru vinurile cu denumire de origine controlată.

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

În sistemul de ambalare și etichetare, pentru vinurile cu denumire de origine controlată „ȘTEFĂNEȘTI” se utilizează eticheta principală și contraeticheta (sau eticheta secundară).

Denumirea de origine controlată Ștefănești poate fi însoțită sau neînsoțită de subdenumirea Costești, astfel cum este indicat în legislația națională care stabilește utilizarea numelui DOC Ștefănești, în funcție de interesul producătorilor din arie.

Denumirea de origine controlată ȘTEFĂNEȘTI poate fi completată, în funcție de interesul producătorilor și cu una din următoarele denumiri de plai viticol: FLORICA, IZVORANI, GOLEASCA, VĂLENI, DEALUL SCHITULUI, VRĂNEȘTI, GORGANU, TOPOLOVENI, SILIȘTENI.

2. În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată „ȘTEFĂNEȘTI” se folosesc indicații obligatorii și facultative:

Indicații obligatorii:

a. Denumirea la vânzare: vin cu denumire de origine controlată însoțită de mențiunea tradițională: D.O.C.-C.M.D.-cules la maturitatea deplină, D.O.C.-C.T.-cules târziu, exprimate prescurtat sau explicit;

b. Denumirea de origine controlată „ȘTEFĂNEȘTI”;

c. Volumul nominal;

d. Mențiunea „produs în România”;

e. Tăria alcoolică dobândită în volume;

f. Numărul lotului, care să permită identificarea datei îmbutelierii;

h. Mențiunea „conține sulfiți”;

i. Numele și adresa îmbutelietorului.

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

Indicații facultative:

a) Culoarea specifică;

b) Anul de recoltă, dacă cel puțin 85% din strugurii utilizați pentru elaborarea vinului în cauză au fost recoltați în cursul anului respectiv;

c) Numele unuia sau mai multor soiuri de viță de vie;

d) Tipul produsului:

- sec pentru vinuri cu un conținut de zahăr (glucoză+fructoză) mai mic de 4,0g/l;

- demisec, pentru vinul cu un conținut de zahăr (glucoză+fructoză) cuprins între 4,01 și 12,0g/l;

- demidulce, pentru vinul cu un conținut de zahăr (glucoză+fructoză) cuprins între 12,01 și 45,0g/l;

- dulce, pentru vinul cu un conținut de zahăr (glucoză+fructoză) mai mare de 45,0g/l.

f). Mențiunile tradiționale “Rezervă”, ”Vin de vinotecă”

g) Distincții acordate, numai pentru lotul în cauză;

i) Marca de comerț, cu condiția ca ea să nu creeze confuzii cu denumirea de origine controlată.

XIII. MENȚIUNI TRADIȚIONALE

Mențiunile tradiționale: *C.M.D. – cules la maturitatea deplină, C.T. – cules târziu*, date de conținutul în zahăruri la recoltarea strugurilor în conformitate cu prevederile prezentului caiet de sarcini pot fi utilizate numai pentru descrierea vinurilor cu D.O.C. „ȘTEFĂNEȘTI”. Aceste mențiuni pot fi scrise pe eticheta principală, fie în întregime, fie prescurtat, astfel: *D.O.C. – C.M.D.* sau *D.O.C. – C.T.*

- în cazul vinurilor maturate minim 6 luni în vase de stejar și învechite în sticla timp de cel puțin 6 luni, se poate utiliza în etichetare mențiunea tradițională „*Rezervă*”.

- în cazul vinurilor maturate minim un an în vase de stejar și învechit în sticlă timp de cel puțin 4 ani, se poate utiliza la etichetare mențiunea tradițională “*Vin de vinotecă*”.

XIV. DECLASAREA VINULUI CU D.O.C. „ȘTEFĂNEȘTI”

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condițiile de a fi valorificate cu denumirea de origine controlată „ȘTEFĂNEȘTI” sau dacă pierd aceste condiții, ele vor fi declassate în categorii inferioare pe baza unor proceduri elaborate de O.N.V.P.V.

1. Declasarea vinurilor cu D.O.C. se stabilește de către O.N.V.P.V. dacă:

a) vinul a suferit alterări din punct de vedere calitativ;

b) vinul a fost supus unor tratamente sau practici oenologice neautorizate pentru această categorie de calitate.

2. În faza de producție, producătorul poate să solicite O.N.V.P.V. declasarea unui vin cu D.O.C. în alte categorii.

XV. AUTORITATEA DE CONTROL SI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAȚIILOR PRODUSULUI

Autoritatea desemnată pentru controlul și gestiunea denumirii de origine controlată „ȘTEFĂNEȘTI” este Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.), prin Inspectoratul Teritorial.

Adresa este: Inspectorat teritorial nr.4, localitate DRĂGĂȘANI, județ Vâlcea, str. Gib Mihăescu nr. 29, Cod postal 245700, Tel. 0040 250 812 590, e-mail: dragasani@onvpv.ro

Autorizarea plantațiilor producătoare de struguri cu D.O.C., controlul vinurilor cu D.O.C., eliberarea Certificatelor de atestare a dreptului de comercializare pentru vinurile obținute în denumirea de origine controlată „ȘTEFĂNEȘTI” și declasarea acestora se face la solicitarea producătorilor care se supun condițiilor 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 și care să conțină cel puțin următorii parametri:

-tăria alcoolică totală și dobândită, exprimate în % vol. alcool;

-zaharuri totale, exprimate ca fructoză și glucoză, g/l;

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

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

-dioxid de sulf total, exprimată în mg/lș

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

c) verificarea condițiilor prevăzute în caietul de sarcini.

Controlul menționat la lit. a) și lit.b) este realizată de către Comisia de examinare constituită la nivelul denumirii de origine controlată „ȘTEFĂNEȘTI”; Comisia este alcătuită din inspectorii de specialitate ai O.N.V.P.V., membrii A.D.A.R. și reprezentanți ai producătorilor.

Metodologia de control aplicată de O.N.V.P.V., prin intermediul inspectorilor de specialitate, se realizează prin:

- eșantionare și

- control sistematic în toate fazele de producție.

În scopul verificării conformității cu caietul de sarcini, O.N.V.P.V. verifică:

- instalațiile, capacitatea operatorilor de a îndeplini condițiile prevăzute în caietul de sarcini

- produsele în orice etapă a procesului de producție, inclusiv cea a ambalării, pe baza unui plan elaborat de către autoritatea competentă și care a fost adus la cunoștința operatorilor, care acoperă fiecare etapă de fabricare a vinului.

Modificări ale specificațiilor produsului

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