

CAIET DE SARCINI

privind producerea vinurilor cu Denumirea de Origine Controlata ODOBEȘTI

I. DEFINIȚIE

Produsele viti-vinicole cu denumirea de origine controlată „ODOBEȘTI ” sunt produsele care se obțin numai în perimetrul podgoriei delimitată geografic conform legislației în vigoare.

Denumirea de origine controlată „ODOBEȘTI ” se atribuie produselor viti-vinicole obținute din struguri produși în arealul delimitat pentru această denumire, cu condiția respectării tuturor prevederilor din prezentul caiet de sarcini.

Următoarele categorii de produse viti-vinicole pot purta denumire de origine controlată „ODOBEȘTI ”

- struguri
- vin liniștit;
- 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 - „ODOBEȘTI ”

Prezentul caiet de sarcini cuprinde cu prioritate regulile privind producerea vinurilor cu Denumirea de Origine Controlata „ODOBEȘTI ”.

II. DELIMITAREA TERITORIALĂ ȘI LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

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

A. POZITIE GEOGRAFICA

Numele localitatii Odobesti si implicit al podgoriei cu acelasi nume, vine de la „ Odoaba”, unul dintre batranii satului din acea vreme – prin batrani se stabilea filiatia in acele timpuri, astfel ca cestia erau cei care detineau drepturile de proprietate.

Incepand din secolul XVII, faima acestei podgorii creste, astfel, in „ Descriptio Moldavie” de Dimitrie Cantemir, acesta intr-o ierarhizare din punct de vedere calitativ a podgoriilor, Podgoria Odobesti se situa pe locul III in tara. In „ Histoire de la Moldavie et de la Valachie”, J.L. Carra mentioneaza ca cele mai bune vinuri din Moldova sunt la Odobesti. Nu intamplator in aceasta regiune au existat plantatii de vita de vie ce erau in prtoprietatea domnitorilor Moldovei, ai Mitropoliei din Iasi sau a episcopiilor din Roman si Radauti.

Productiile cumulate ale celor trei podgorii vrancene: Panciu, Odobesti si Cotesti, asigurau inca din sec. XVIII jumătate din productia de vin a Moldovei, aici existand inca de pe atunci cea mai mare suprafața de vie din Principatele Romane.

Datorita calitatilor sale vinul din aceasta regiune, a fost livrat de-a lungul anilor in Polonia si Rusia la cererea domnitorilor din aceste tari (In 1456, regele Cazimir al Poloniei ii cerea vin din aceasta podgorie domnitorului Petru Rares).

Podgoria Odobesti este amplasata pe treapta piemontana a Subcarpatilor de Curbura, a carei altitudine medie este de 200 m, dominand astfel nivelul Campiei Romane de Est. Aceasta zona este atasata bio-pedo-climatic de Campia Romana si se leaga genetic de Subcarpati, individualizata insa ca o zona distincta de contact, cu caractere ecologice proprii, care-i confera caracteristici deosebite pentru cultura

vitei de vie. Dintre podgoriile vranceane, Podgoria Odobesti ocupa tronsonul de mijloc, cu o latime de 5 pana la 12 km si o lungime de cca. 30 de Km, fiind cuprinsa intre Valea Putnei (la nord- ce o separa de Panciu) si Valea Milcovului (la sud – ce o delimiteaza in buna parte de Cotesti).

Podgoria se afla la intersectia paralelei de 45°latitudine nordica cu meridianul de 27° longitudine estica. Datorită condițiilor pedoclimatice cat și solului care excelează printr-o aciditate ridicată, vinurile obținute sunt apreciate având prospețime și fructozitate.

B. CARACTERISTICI PEDO-CLIMATICE

Substratul litologic: nisipuri si pietrisuri proluvio-deluviale, acoperite de o cuvertura de depozite loessoide, alcatuind impreuna un complex detritic pleistocen, ce repauseaza pe o alternanta de marne, argile si nisipuri marine pliocene.

Relieful: o treapta unitara de glacis deluvio-proluvial, relativ uniform inclinata la 300 de metri in vest si 100 de metri in est, respectiv de la baza versantului Magura Odobesti la fruntea taluzului care face legatura cu Campia Romana. Ansamblul geomorfologic al zonei este caracterizat de interfluvii largi, paralele cu orientare V-E. Diferentierile morfometrice de altitudine, expozitie si declivitate permit existenta in plantatii a unei mari varietati de soiuri de vita de vie.

Hidrografic: Podgoria este strabatuta de o retea hidrografica de suprafata ce apartine bazinului Siretului. Alimentarea retelei este in special pluvionivala. Apele freatice se gasesc la adancimi relative de 5-8 metri, si sunt accesibile sub aspectul mineralizarii tipul hidrochimic fiind bicarbonatat calcic.

Climatul: de tip temperat continental, cu nuante excesive datorate prezentei maselor de aer est-europene, a celor atlantice din vest si nord-vest, tot timpul anului, dar cu precadere in anotimpurile de tranzitie. Radiatia solara globala prezinta valori medii anuale de peste 120 Kcal/cm², cu variatii intre 110 pe expozitiile nordice si 140 pe expozitiile sudice. Durata medie anuala a insolatiei este de cca. 2100 ore. Aceste valori ridicate justifica si suma anuala a temperaturilor mai mici sau egale cu 0°C, in jur de 3800°, ceea ce asigura conditii optime de maturare si concentrare a zaharurilor si a substantelor aromatice in struguri. Temperatura medie anuala este de cca 9-10°C avand deci o amplitudine termica medie.

Dupa datele Statiunii de Cercetari Odobesti, in ultimii 40 de ani s-a inregistrat o incalzire climatica in aceasta regiune.

Solurile: Solurile zonale si cu cea mai mare extindere sunt molisolurile, reprezentate prin cernoziomuri levigate(cambice si argiloiluviale)dominante in partea estica si centrala a podgoriei si solurile cenusii in partea vestica a acesteia. Prin textura lor mijlocie si usoara se asigura permeabilitate, drenaj si proprietati fizice si tehnologice valoroase, se regaseste un chimism favorabil, un continut apreciabil de humus si de substante nutritive care se preteaza in mod deosebit culturii de vita de vie.

III. DELIMITAREA TERITORIALĂ PENTRU DENUMIREA DE ORIGINE „ODOBEȘTI”

Arealul delimitat pentru DENUMIREA DE ORIGINE ODOBESTI, se încadrează în zona viticola CI .

Localitățile componente din județul vrancea:

- Orasul Odobești - sat Unirea;
- Com. Jariștea - sate Jariștea, Pădureni, Scânteia, Vărsătura;
- Com. Bolotești- sate Bolotești, PietroasaVităneștii de sub Măgura, Găgești, Putna, Ivăncești.
- Com. Câmpineanca - sat Câmpineanca.
- Comuna Broșteni- sate Broșteni, Pitulușa, Arva.

În lista localităților menționate mai sus, se consideră incluse și satele și orice altă unitate administrativteritorială din arealul astfel delimitat.

IV. SOIURILE DE STRUGURI

1. Soiuri albe: Aligote, Fetească albă, Fetească regală, Galbenă de Odobești, Pinot Gris, Riesling italian, Riesling de Rhin, Sauvignon, Plăvaie, Traminer roz, Grasă de Cotnari, Muscadelle, Semillon, Chardonnay, Furmint, Băbească Gri, Crâmpoșie selecționată, Crâmpoșie, Donaris, Mustoasă de Măderat, Frâncușă.

2. Soiuri roșii/roze: Fetească neagră, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Băbească Neagră, Syrah, Zweigelt, Sangiovese, Nebbiolo, Barbera, Codană.

3. Soiuri aromate: Șarba, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Traminer alb.

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

5. Distilat de vin: Plăvaie, Aligoté, Galbenă de Odobești, Miorița, Fetească Regală, Băbească Gri.

Din varietățile de struguri enumerate mai sus, la alegerea producătorului, se pot obține și vinuri perlante, vinuri petiante, vinuri licoroase, vinuri din struguri deshidratați și orice alte produse vinicole permise de legislația în vigoare în materie pentru această categorie de calitate. Tehnologia, practicile și tratamentele utilizate pentru producerea produselor vinicole descrise în prezentul caiet de sarcini, vor respecta legislația în vigoare în materie la data producerii, respectiv la data punerii în consum a produselor astfel obținute. Cu excepția soiurilor existente în cultura astăzi, în arealul delimitat al acestei Denumiri de Origine se pot cultiva și 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 cultura în acest areal, se vor aplica prevederile legale în vigoare, completând în egală măsură prevederile prezentului caiet de sarcini. În funcție de soiurile din care provin, de calitatea strugurilor și de însușirile lor organoleptice și de compoziție, vinurile cu denumirea de origine „ODOBESTI”, pot purta următoarele mențiuni tradiționale aferente treptelor de calitate:

- a. Vin cu Denumire de Origine Controlată – Cules la Maturitate Deplină – prescurtat: D.O.C. – C.M.D.
- b. Vin cu Denumire de Origine Controlată – Cules Târziu – prescurtat: D.O.C. – C.T.
- c. Vin cu Denumire de Origine Controlată – Cules la Înnobilarea Boabelor – prescurtat D.O.C. – C.I.B.
 - ❖ Vinuri albe - D.O.C. – C.M.D. – oricare dintre soiurile enumerate anterior și sortiment alb.
 - ❖ Vinuri roșii/rose – D.O.C. – C.M.D. – oricare dintre soiurile enumerate anterior, sortiment roșu și sortiment rose.
 - ❖ Vinuri albe - D.O.C. – C.T. – oricare dintre soiurile enumerate anterior și sortiment alb;
 - ❖ Vinuri roșii/rose – D.O.C. – C.T. – oricare dintre soiurile enumerate anterior, sortiment roșu, sortiment rose.
 - ❖ Vinuri albe - D.O.C. – C.I.B. – oricare dintre soiurile enumerate anterior și sortiment alb.
 - ❖ Vinuri roșii/rose – D.O.C. – C.I.B. – oricare dintre soiurile enumerate anterior, sortiment roșu, sortiment rose.

Vinurile și produsele vinicole ce poartă denumirea de origine ODOBEȘTI, din următoarele soiuri: Aligote, Fetească Regală, Fetească Albă, Riesling de Rhin, Riesling Italian, Galbenă de Odobești, Crâmpoșie Selecționată, Crâmpoșie, Furmint, Aligote, Șarba, Frâncușă, Mustoasă de Măderat, Băbească Gri, Muscat Ottonel, Tămâioasă Românească, Sauvignon, Chardonnay, Traminer alb, Traminer roz, Pinot Gris, Merlot, Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Băbească Neagră, Burgund, Pinot Noir.

V. PRODUCȚIA DE STRUGURI

Denumire soiuri pentru productia de vinuri ce poarta denumirea de origine „ODOBEȘTI”	Randament viticol maxim (kg/ha)
Sauvignon, Pinot Gris, Muscat Ottonel, Traminer alb, Tămâioasă românească, Traminer roz	15000
Aligote, Șarba, Băbească Gri, Chardonnay, Fetească albă, Frâncușă, Riesling de Rhin, Donaris	16500
Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Merlot	17500
Fetească Regală, Crâmpoșie selecționată, Mustoasă de Măderat, Riesling Italian, Galbenă de Odobești, Crâmpoșie, Furmint, Grasă de Cotnari, Muscadelle, Semillon	19000
Plăvaie, Băbească Neagră, Codană, Syrah, Sangiovese, Barbera, Nebbiolo, Zweigelt	21500

Cantitatile descrise in tabelul de mai sus, sunt randamentele viticole maximale. In conformitate cu normele tehnice de productie si comercializare a vinurilor cu denumire de origine, in anii favorabili, se admite o depasire de maxim 20 % a randamentelor viticole descrise mai sus.

VI. RANDAMENTUL ÎN VIN

Denumire soiuri pentru productia de vinuri ce poarta denumirea de origine „ODOBEȘTI”	Randament vinicol maxim pentru vinuri albe și roze (hl/ha)	Randament vinicol maxim pentru vinuri roșii (hl/ha)
Sauvignon, Pinot Gris, Muscat Ottonel, Traminer alb, Tămâioasă românească, Traminer roz	115	-
Aligote, Șarba, Băbească Gri, Chardonnay, Fetească albă, Frâncușă, Riesling de Rhin, Donaris	127	-
Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Merlot	-	129
Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Merlot	135	-
Fetească Regală, Crâmpoșie selecționată, Mustoasă de Măderat, Riesling Italian, Galbenă de Odobești, Crâmpoșie, Furmint, Grasă de Cotnari, Muscadelle, Semillon	146	141
Băbească Neagră, Codană, Syrah, Sangiovese, Barbera, Nebbiolo, Zweigelt	-	159
Plăvaie	165	-

Randamentele vinicole aplicabile sunt de maxim 77 % pentru obținerea vinurilor albe și roze și respective de maxim 74 % pentru obținerea vinurilor roșii.

VI. ELEMENTE DEFINITORII PENTRU PRODUCEREA ȘI COMERCIALIZAREA VINURILOR CU DENUMIREA DE ORIGINE ODOBEȘTI

Vinurile ce poartă denumirea de origine „ODOBEȘTI” sunt:

- ❖ Vinurile obținute din procesarea strugurilor recoltați din plantațiile existente în cadrul arealului delimitat al denumirii de origine menționate; ☉ Vinurile obținute din procesarea strugurilor recoltați din plantațiile D.O.C. existente în cadrul arealului delimitat al acestei denumiri atunci

cand producătorul stabilește că strugurii materie primă sau produsul vinicol rezultat din procesul de producție, nu întrunește condițiile de calitate aferente unui produs vinicol cu Denumire de Origine Controlată pot fi valorificate după caz, la alegerea producătorului, ca: vinuri cu indicația geografică „Dealurile Vrancei sau în alte categorii de vin, materie primă pentru oțet ori pentru distilare sau pentru orice alte destinații industriale.

- ❖ La alegerea producătorului, produsele vinicole cu Denumire de Origine Controlată „ODOBEȘTI”, care pe durata procesului de vinificare, condiționare, depozitare au suferit modificări calitative care nu le mai recomandă pentru a fi comercializate ca vinuri D.O.C. vor putea fi reclasificate de către acesta la alte categorii.
- ❖ Vinurile și produsele vinicole care au fost puse în consum direct ca produse cu D.O.C. și la care organele de control abilitate au constatat că acestea prezintă la data controlului neconformități calitative apreciate funcție de parametri descriși în caietul de sarcini aferent, vor fi sistate de la comercializare, retrase de către producător și pentru lotul respectiv se va retrage Certificatul de atestare a dreptului de comercializare pentru vinul cu DOC „ODOBEȘTI”, fiind posibilă acordarea unui Certificat de comercializare ca vin cu Indicația Geografică „Dealurile Vrancei”, dacă din punct de vedere calitativ produsul este îndreptățit la aceasta, în caz contrar produsul vinicol respectiv se încadrează automat în categoria inferioară de calitate.
- ❖ Vinurile obținute prin procesarea strugurilor recoltați din plantațiile 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 indicație geografică sau ca altă categorie de vin, (indiferent de momentul în care se constata acest lucru), pot fi destinate doar distilării, fabricării oțetului sau altor destinații industriale.

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

- ❖ **Pentru a fi admisă menționarea Denumirii de Origine „ODOBEȘTI”**, strugurii, musturile și/sau vinurile din care se obține un produs vinicol cu denumire de origine, trebuie să provină în proporție de 100% din cadrul arealului delimitat aferent acestei denumiri de origine; Mustul concentrat rectificat utilizat pentru obținerea unui produs vinicol cu denumire de origine, nu trebuie să provină din același sau aceleași soiuri din care este obținut produsul vinicol și nu trebuie să fie obținut din struguri recoltați din arealul delimitat al denumirii de origine pe care o poartă produsul.
- ❖ **Menționarea denumirii soiurilor.**
Producătorul poate opta să comercializeze produsele vinicole sub denumirea unuia sau mai multor soiuri (dintre cele enumerate anterior), sau fără să menționeze denumirea soiului/soiurilor de viță de vie din care provine vinul, astfel;
 1. Când produsul este comercializat sub denumirea unui singur soi, vinul trebuie să provină în proporție de minim 100% din strugurii aparținând soiului indicat în etichetare;
 2. Când produsul este comercializat sub denumirea mai multor soiuri, atunci, enumerarea acestora se face în ordinea descrescătoare a ponderii lor în produs, utilizând caractere de aceeași dimensiune;
 3. În cazul în care în etichetare se vor indica numele a mai mult de trei soiuri de vie, atunci menționarea acestora se va face cu caractere de maxim 3 mm înălțime.
- ❖ **Anul de recoltă** – se va menționa sub condiția ca strugurii din care a fost obținut produsul purtător denumirii de origine să fi fost recoltați în proporție de peste 85% din anul specificat în etichetare. Producătorul poate opta și pentru comercializarea produsului vinicol fără indicarea anului de recoltă.
- ❖ **Procesarea struguri lor , condiționarea și îmbutelierea vinurilor.**
 1. Strugurii de vin din care se obțin vinurile cu denumirea de origine „ODOBEȘTI”, pot fi procesați în arealul delimitat aferent sau în arealul învecinat acestuia, pot fi procesați în aceeași unitate administrativă teritorială sau în vecinătatea acesteia. Este admisă și procesarea strugurilor dincolo de vecinătatea ariei delimitate cu acceptul asociației reprezentative de producători.

2. Condiționarea și îmbutelierea vinurilor cu denumirea de origine „ODOBEȘTI”, se poate face în unitățile din arealul delimitat aferent denumirii pe care o poartă sau în cele din arealul învecinat, în unitățile existente în aceeași unitate administrativă teritorială sau în cele existente în unitățile administrative teritoriale din vecinătatea acesteia. Este admisă condiționarea și îmbutelierea vinurilor dincolo de vecinătatea ariei delimitate în arealul din vecinătatea acesteia, dacă pentru aceasta se respectă normele de producere instituite prin prezentul caiet de sarcini .

3. În situațiile în care procesarea strugurilor, condiționarea și îmbutelierea produselor vinicole se face în afara arealului delimitat al denumirii de origine pe care o poartă – situațiile descrise anterior la punctele 1 și 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 menționat în acest document.

4. În anumite condiții climatice care influențează pozitiv nivelul de producție obținută, datorită potențialului unor anumite soiuri, pentru strugurii recoltați din plantațiile situate în arealul delimitat, se poate realiza procesarea musturilor și/sau a vinurilor care vor purta denumirea de origine controlată Odobești și în afara ariei delimitate a denumirii, în arealul învecinat acolo unde există capacități optime în centrele de vinificație. Arealul învecinat desemnat în acest scop pentru vinificare rapidă, vinificare la temperatura controlată, fermentare la temperatură controlată, pentru conservarea potențialului aromatic al unor soiuri este reprezentat de următoarele localități din jud. Vrancea:

-Panciu, Movilița, Cotești.

- Obrejița, Tâmboiești, Popești, Budești, Cârligele, Vârteșcoiu, Câmpineanca.

- ❖ **Tipurile de vin** ce se pot produce sunt: sec, demisec, demidulce și dulce – cu respectarea concentrațiilor de zahăr aferente fiecărui tip în parte . Pentru vinurile demiseci, demidulci și dulci este admisă definirea tipului de vin ținând cont de corelația conținutului de zahăr rezidual și a acidității vinurilor. Pentru vinurile destinate livrarilor intracomunitare sau exportului, este admisă definirea tipului de vin în conformitate cu legislația în materie din țara de destinație. Pentru vinurile destinate pieței interne, încadrarea vinului într-un anumit tip, se admite existența unei abateri de maximum 2gr/lit a zahărului rezidual, fără ca prin aceasta să se considere că încadrarea este nelegală.

Producătorii pot alege să obțină vinuri albe sau roze și din soiurile Pinot Gris și Traminer Roz .

- ❖ **Tăria alcoolică dobândită** a produselor vinicole cu denumirea de origine „ODOBEȘTI”, se va menționa pentru fiecare produs îmbuteliat în etichetarea acestuia. Toleranța admisă față de tăria menționată pe eticheta trebuie să fie de maxim 0,5% vol. Vinul obținut în acest areal delimitat, trebuie să aibă o tărie alcoolică dobândită de minimum 9% vol. În situația vinurilor parțial dezalcoolizate sau a vinurilor fără alcool ce se vor pune în consum direct tăria alcoolică dobândită poate fi mai mică de 9% vol., fiind însă obligatorie menționarea în etichetare a apartenenței vinului la una dintre cele două categorii menționate anterior.

Tăria alcoolică totală a vinurilor ce poartă denumirea de origine controlată „ODOBEȘTI”, la punerea lor în consum, nu poate depăși 15% vol. Tăria alcoolică totală a vinurilor poate fi mai mare de 15% vol., putând ajunge până la 20% vol., în situația în care aceste vinuri au fost obținute fără îmbogățire. Aceste vinuri se încadrează tot în categoria vinurilor liniștite. În temeiul prevederilor acestui caiet de sarcini și a legislației europene în vigoare, este permisă obținerea de vinuri cu denumire de origine controlată supuse dezalcoolizării parțiale sau vinuri fără alcool.

- ❖ **Extractul sec nereducător** minim admis pentru producerea vinurilor liniștite este de 15 g/l, la data punerii lor în consum. Funcție de particularitățile strugurilor, de tehnologia de procesare utilizată, de practicile și tratamentele efectuate, vinul purtător al denumirii de origine va putea avea pentru fiecare lot un nivel diferit al extractului sec nereducător chiar în cadrul aceleiași an de recoltă. Un nivel mai scăzut al extractului sec nereducător, nu poate fi considerat un defect în sine, dacă produsul prin ansamblul caracteristicilor sale se califică ca produs vinicol DOC dat

fiind că prin tehnologiile moderne de vinificație s-a constatat ca efect secundar reducerea nivelului extractului.

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

1. 150 miligrame/litru, pentru vinurile roșii;
2. 200 miligrame/litru, pentru vinurile albe și roze;
3. Pentru vinurile care au în conținut zaharuri, mai mare de 5g/l, exprimate ca sumă a glucozei și fructozei, sunt admise concentrațiile de dioxid de sulf total astfel: 200 miligrame/litru pentru vinurile roșii și respectiv 250 miligrame/litru pentru vinurile albe și roze;
4. În etichetare este obligatorie utilizarea mențiunii „Conține sulfuri”, aceasta putând fi amplasată și în afara câmpului vizual în care figurează celelalte indicații obligatorii.

❖ **Aciditatea volatilă** a vinurilor care poartă denumirea de origine „ODOBEȘTI”, nu trebuie să depășească următoarele limite:

1. 18 miliechivalenți/litru sau 1,08 g/litru acid acetic, pentru mustul de struguri parțial fermentat;
2. 18 miliechivalenți/litru sau 1,08 g/litru acid acetic, pentru vinurile albe și roze.
3. 20 miliechivalenți/litru sau 1,20 g/litru acid acetic, pentru vinurile roșii.

❖ **Aciditatea totală** exprimată în acid tartric a vinurilor cu denumirea de origine „ODOBEȘTI” trebuie să fie de minim 3,5 grame/litru sau 46,6 miliechivalenți pe litru. Este admisă însă depășirea limitelor menționate mai sus, în cazul în care vinurile au fost învechite minim 2 ani, sau dacă au fost produse prin metode particulare sau în situația 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 și facultative pentru ambalare/etichetare:**

Vinurile cu Denumirea de Origine Odobești pot fi îmbuteliate în recipiente a căror capacitate nu depășește 60 litri, din sticlă sau orice alt ambalaj folosit în industria alimentară pentru îmbutelierea lichidelor. Ambalarea colectivă se va face după caz în cutii de carton și/sau prin înfoliere/baxare sau orice altă metoda utilizată în practica internațională.

Atunci când produsul este comercializat în ambalaje colective care se vand ca un produs în sine (fără ca pe ambalajul ce intră în contact direct cu vinul să poarte mențiunile obligatorii folosite în etichetare - e.g. – Bag in Box), ambalajul exterior în care este ambalat produsul trebuie să prezinte toate mențiunile obligatorii impuse de legislația în vigoare.

Pentru corecta informare a cumpărătorilor, în etichetarea produselor se vor menționa elementele obligatorii și după caz, funcție de alegerea producătorului, mențiunile facultative din tabelul de mai jos, precum și orice alte mențiuni dacă acestea nu contravin bunelor practici și nu sunt de natură înșelătoare cu privire la calitățile produsului.

Funcție de practicile utilizate în realizarea produselor vinicole ce poartă Denumirea de Origine ODOBEȘTI, producătorul poate insera în descrierea produselor sintagme care fac trimiteri la numele unei tehnologii, a unor echipamente tehnologice sau a unor procedee și practici oenologice permise. În etichetare, menționarea denumirii de origine se poate face în una dintre următoarele modalități:

❖ Menționarea treptei de calitate/mențiunii tradiționale a produsului vinicol însoțită exclusiv de numele denumirii de origine ODOBEȘTI; ☞

❖ Mențiunea tradițională - treapta de calitate a produsului vinicol însoțită exclusiv de numele denumirii de origine ODOBEȘTI –atunci când respectivul produs vinicol provine din struguri recoltați în arealul delimitat al Podgoriei Odobești. La denumirea de origine menționată anterior, se pot adăuga după caz, una dintre denumirile plaiurilor viticole: ȘARBA, BECIUL DOMNESC, CAZACLI, MÂNĂȘTIOARA, JARIȘTEA, SCÂNTEIA, POIANA, MOVILA, BOLOTEȘTI, PĂDURENI, centrului viticol din care face parte localitatea a cărei denumire este menționată în etichetare;

Pentru produsele vinicole ce fac obiectul livrărilor intracomunitare sau a exportului, este obligatorie folosirea în etichetare a treptei de calitate însoțită exclusiv de numele denumirii de origine „ODOBEȘTI”.

În tabelul de mai jos, se regasesc indicațiile obligatorii ce trebuie utilizate în etichetarea produselor vinicole ce poartă Denumirea de Origine ODOBEȘTI și în egală măsură se stipulează elementele obligatorii și/sau facultative ce pot fi folosite în etichetare, funcție de alegerea producătorului/îmbuteliatorului, astfel:

Elemente/ Mențiuni obligatorii Acestea trebuie să apară în același câmp vizual	Elemente facultative
Vin cu denumirea de origine controlată „ODOBEȘTI” însoțită de mențiunea tradițională C.M.D. sau C.T., abreviată sau nu	Culoarea vinului (alb, rose sau roșu)
Volumul nominal al recipientului în care este îmbuteliat produsul Volum nominal mai mare de 100 CL – înălțimea caracterelor de 5 mm; Volum nominal mai mic sau egal cu 100 CL și mai mare de 20 CL – înălțimea caracterelor de 3 mm; volum nominal mai mic de 20 CL – înălțimea caracterelor de 2 mm	Anul de recoltă
Tăria alcoolică dobândită în volume	
	Numele unuia sau a mai multor soiuri de viță de vie – atunci când se menționează mai mult de trei soiuri, dimensiunea caracterelor este de maxim 3mm și menționarea se face în afara câmpului vizual destinat indicațiilor obligatorii.
Numărul lotului sau data de îmbuteliere	Mențiunea „fermentat/maturat în barique” sau „fermentat/maturat în prezența așchiilor de stejar”
Tipul produsului (sec, demisec, demidulce sau dulce) Distincții acordate – numai pentru lotul în cauză	Tipul produsului (sec, demisec, demidulce sau dulce) Distincții acordate – numai pentru lotul în cauză
Mențiunea conține sulfiți	Marca comercială
Numele și adresa îmbuteliatorului /Numele și adresa importatorului	Numele și adresa îmbuteliatorului /Numele și adresa importatorului Indicații privind metode sau mijloace utilizate la elaborarea produsului; indicarea simbolurilor comunitare; mențiuni tradiționale, alte mențiuni 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 mențiuni: vin tânăr, vin vechi, vin de colecție, reserve, special reserve, VINOTECĂ, OENOTECĂ.
	Mențiuni privind îmbutelierea „la castel”, „podgorie”, „proprietate”, etc.

VII. PRACTICILE OENOLOGICE ADMISE

a) Limite de îmbogățire:

A. 1. Dacă este necesar, din cauza condițiilor climatice este permisă mărirea (ridicarea) tăriei alcoolice naturale a strugurilor proaspeți, a mustului de struguri, a mustului de struguri parțial fermentat, a vinului nou aflat încă în fermentație și a vinului obținut din soiurile nobile de vin existente în plantațiile încadrate în arealul delimitat al denumirii de origine „ODOBEȘTI”.

2. Creșterea tăriei alcoolice naturale nu se admite decât dacă tăria alcoolică naturală în volume a produsului vinicol supus îmbogățirii este de minim 7,5% vol în zona CI Creșterea tăriei alcoolice

naturale în volume se realizează prin procedeele menționate mai jos, și nu poate depăși pentru produsele ce denumirea de origine „ODOBEȘTI”, limita de 1,50 % .

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

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

- în cazul strugurilor proaspeți, al mustului de struguri parțial fermentat sau al vinului nou aflat încă în fermentație, numai prin adaos de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat;

- în cazul mustului de struguri, numai prin adaos de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat sau prin concentrare parțială, inclusiv prin osmoză inversă;

- în cazul vinului, numai prin concentrare parțială la rece

2. Procedeele de îmbogățire menționate anterior, se exclud reciproc în cazurile în care vinul sau mustul de struguri este îmbogățit cu must de struguri concentrat sau must de struguri concentrat rectificat și se plătește un ajutor financiar pentru aplicarea acestei practici.

3. Îmbogățirea se poate face cu must concentrat sau must concentrat rectificat. Aceasta se va consemna în registrele de practici și tratamente.

4. Adaosul de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat nu poate mări volumul inițial de struguri proaspeți presăți, de must de struguri, de must de struguri parțial fermentat sau de vin nou aflat încă în fermentație cu mai mult de 6,5%.

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

- nu poate avea ca efect reducerea volumului inițial cu mai mult de 20%;

- fără a aduce atingere secțiunii A punctul 2 (care tratează îmbogățirea), nu poate spori tăria alcoolică naturală a acestor produse cu mai mult de 2% vol.

6. Tăria alcoolică totală a strugurilor proaspeți, a mustului de struguri, a mustului de struguri parțial fermentat, a vinului nou aflat încă în fermentație sau a vinului nu poate depăși, prin procedeele menționate la punctele 1 și 5, mai mult de 12,5% vol.(în zona CI).

Vinul produs în arealul delimitat pentru denumirea de origine „ODOBEȘTI” are, după aplicarea procedeelelor de îmbogățire, o tărie alcoolică dobândită de minimum 9%vol. Tăria alcoolică totală admisă pentru vinurile ce poartă denumirea de origine ODOBEȘTI, după efectuarea îmbogățirii, este de maxim 15% vol.

b) Acidifiere și dezacidifiere

1. Strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, vinul nou aflat încă în fermentație și vinul pot face obiectul :

a) dezacidifierii

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

Acidifierea mustului de struguri, mustului de struguri parțial fermentat, vinului nou aflat încă în fermentație se poate face doar până la limita maximă de 1,5 g/l, exprimată în acid tartric, sau 20 miliechivalenți 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 miliechivalenți pe litru, cu condiția 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 miliechivalenți pe litru. Mustul de struguri destinat concentrării poate face obiectul unei dezacidifierii parțiale. Acidifierea și îmbogățirea (în afara cazurilor de derogare) precum și acidifierea și dezacidifierea aceluiași produs se exclud reciproc.

c) Proceduri privind îmbogățirea, acidifierea și dezacidifierea

1) Îmbogățirea, acidifierea și dezacidifierea (cu excepția acidifierii și dezacidifierii vinurilor) nu sunt autorizate decât dacă se efectuează în timpul transformării strugurilor proaspeți, a mustului de struguri, a mustului de struguri parțial fermentat sau a vinului nou aflat încă în fermentare în vin sau în orice altă băutură destinată consumului uman direct, cu excepția vinului spumant sau a vinului spumos din arealul delimitat al denumirii de origine din care au fost recoltați strugurii proaspeți utilizați ;

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

3) Acidifierea și dezacidifierea vinurilor nu poate avea loc decât în centre de vinificare din arealul delimitat al denumirii de origine din care au fost recoltați strugurii proaspeți utilizați ;

4) Toate procedurile menționate anterior vor fi declarate autorităților competente de către deținători, persoane fizice sau juridice, grupuri de persoane, producători, îmbuteliatori, prelucrători, precum și de comercianți și/sau vor fi înscrise în registrele de evidență și în documentele de transport în baza cărora circulă produsele astfel tratate ;

5) Aceste proceduri pot fi efectuate, fără derogările motivate de condiții nefavorabile de climă, numai înainte de 1 ianuarie în arealul delimitat pentru această denumire de origine și numai pentru produsele provenite din recolta de struguri imediat precedentă acestei date.

6) Concentrarea prin răcire, acidifierea și 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 producție sau de comercializare în vrac a vinurilor. Pentru efectuarea îndulcirii, se vor respecta următoarele reguli:

- ❖ operațiunea trebuie menționată în registrele de practici și tratamente;
- ❖ Îndulcirea vinului cu denumire de origine controlată „Odobești” poate fi autorizată doar dacă se realizează:
 - (a) cu respectarea condițiilor și limitelor stabilite în caietul de sarcini;
 - (b) în interiorul denumirii de origine în care este obținut vinul în cauză sau într-o zonă situată în imediata vecinătate.
- ❖ Mustul de struguri și mustul de struguri concentrat trebuie să fie originare din aceeași regiune ca și vinul pentru îndulcirea căruia sunt folosite.
- ❖ îndulcirea se poate realiza prin adăugarea de
 1. cu must de struguri având maxim aceeași tărie alcoolică totală în volume ca și vinul respectiv, dacă strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, vinul nou în fermentație, vinul din care se poate obține vin de masă sau însuși vinul de masă au făcut obiectul îmbogățirii;
 2. cu must de struguri, must de struguri concentrat sau must de struguri concentrat rectificat, cu condiția ca prin aplicarea acestei practici să nu se mărească tăria alcoolică totală a vinurilor cu mai mult de 2% vol, dacă produsele menționate la aliniatul precedent nu au făcut obiectul îmbogățirii.

e) Cupaje admise pentru vinurile cu denumirea de origine controlată “ODOBEȘTI”

În cazul vinurilor ce poartă denumirea de origine controlată “ODOBEȘTI”, obținute prin cupajare, se respectă următoarele reguli:

- ❖ cupajarea este practica oenologică prin care se amestecă diferite categorii de musturi sau vinuri care provin exclusiv din carul arealului delimitat aferent denumirii de origine în cauză :
- ❖ diferitele categorii de musturi sau vinuri ce intră în cupaj pot fi diferite ca: soi de viță de vie și an de recoltă ;
- ❖ Sunt considerate diferite categorii de musturi sau vinuri:
 1. vinul roșu, vinul alb și musturile adecvate obținerii unuia dintre vinurile enumerate anterior ;
 2. în cadrul acestui capitol, vinul rose este considerat vin roșu.
 3. strugurii nobili de vin pot fi vinificați distinct pentru obținerea vinurilor albe, a vinurilor rose sau a vinurilor roșii. Procesatorul va stabili ce produs vinicol intenționează să producă și care este tehnologia adecvată pentru realizarea produsului dorit.

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

- a. amestecarea strugurilor înainte de zdrobire și dezciorchinare;
- b. amestecarea musturilor și/sau vinurilor aflate în fermentație;
- c. amestecarea musturilor și/sau vinurilor după finalizarea fermentației;

Cupajarea poate să se deruleze în orice perioadă a anului.

- ❖ **Pentru obținerea vinurilor cu denumirea de origine “ODOBEȘTI” sunt admise următoarele cupaje:**

- ❖ cupajarea musturilor și/sau vinurilor din soiuri diferite și/sau ani de recoltă diferiți, sub condiția ca:
 - vinul rezultat a cărui denumire de soi este menționată în etichetare, să provină în proporție de 100% din soiul/soiurile menționate;
 - vinul rezultat a cărui an de recolta este menționat în etichetare, să provină în proporție de minim 85% din anul de recoltă astfel menționat; ☞
- ❖ atunci când vinul ce poartă denumirea de origine “ODOBEȘTI” este obținut prin cupajarea mai multor soiuri de musturi și/sau vinuri provenite din arealul delimitat al respectivei denumiri de origine – în etichetarea produsului vinicol ce se pune în consum, se va putea menționa “Vin cu Denumirea de origine “ODOBEȘTI” însoțită sau nu de numele soiurilor intrate în cupaj, în ordinea descrescătoare a ponderii acestora în produsul rezultat. Este admisă și punerea în consum a produsului vinicol astfel rezultat fără menționarea soiurilor care au intrat în cupaj;
- ❖ este permisă cupajarea musturilor și/sau vinurilor provenind din ani de recoltă diferiți, caz în care:
 1. Se poate menționa anul de recoltă dacă unul dintre musturile/vinurile utilizate se regăsește în proporție de minim 85% în cupaj – menționarea anului în această situație este permisă dar nu obligatorie;
 2. În cazul în care musturile și/sau vinurile din cupaj provin din ani diferiți de recoltă, fără a se respecta ponderea acestora așa cum a fost descrisă mai sus pentru produsul rezultat, vinul rezultat se va comercializa fără menționarea anului de recoltă;
- ❖ Este permisă folosirea în cupaje a musturilor și a vinurilor concentrate.
- ❖ În situația în care la cupajare se utilizează must concentrat rectificat, ponderea acestuia se adaugă la cea a produsului vinicol cu ponderea majoritară pentru aplicarea regulilor de etichetare privitoare la indicarea soiului.
- ❖ Este admisă cupajarea musturilor și/sau a vinurilor albe cu musturi și/sau vinuri obținute prin vinificarea în alb a strugurilor roșii, pentru obținerea unui vin alb.
- ❖ **Nu sunt permise:**
 - cupajarea pe teritoriul României a unui vin original dintr-o țară terță cu un vin din cadrul UE;
 - cupajarea pe teritoriul României a vinurilor originare din țări terțe;
 - cupajarea vinurilor albe cu vinurile roșii.
- ❖ **Nu este considerată cupajare:**
 - adăugarea de must concentrat, must concentrat rectificat în vederea efectuării practicilor oenologice permise, nu este considerată cupajare.

Mustul concentrat utilizat în producerea vinurilor cu denumire de origine controlată “ODOBEȘTI” trebuie să provină din soiul și din arealul delimitat al denumirii de origine respective în cazul în care vinul obținut se va valorifica sub denumirea unui singur soi. În cazul în care vinul obținut este produs din struguri aparținând mai multor soiuri de viță de vie, mustul concentrat utilizat trebuie să provină din unul dintre soiurile utilizate în cupaj.

Pentru utilizarea mustului concentrat rectificat în obținerea vinurilor cu denumire de origine controlată “ODOBEȘTI” nu este obligatoriu ca acesta să provină din soiul/soiurile utilizate în produs și nu este obligatoriu nici ca acesta să fie obținut din strugurii recoltați din arealul delimitat al denumirii de origine pe care o poartă vinul.

VIII. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

Înainte de recoltare se evaluează starea fito-sanitară a plantațiilor aflate în exploatarea directă a producătorului, gradul de coacere al strugurilor, acumularea de zaharuri și starea de sănătate a strugurilor. Simultan se face și evaluarea cantităților estimative ce se vor recolta, stabilindu-se programul de recoltare și de vinificație.

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

1. determinarea exactă a cantității recepționate (prin cântărire);

2. determinarea concentrației de zahăr a fiecărei încărcături;
 3. evaluarea stării de sănătate a strugurilor;
 4. după caz, eliminarea impurităților fizice (struguri aparținând altor soiuri, frunze, lăstari, etc)
- Funcție de produsul vinicol ce se dorește a fi obținut se face procesarea fiecărui soi de struguri, sau după caz a amestecului de struguri;

Achiziționarea de struguri de vin de la viticultorii particulari, se va face cu respectarea legislației în vigoare. Strugurii provenind din achiziții se vor analiza calitativ fie prin evaluarea plantației înainte de recoltare prin delegații numiți în această sens de către producător, fie la momentul recepției la centrul de vinificație, respectând aceleași reguli ca cele folosite pentru producția proprie de struguri.

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

IX. CARACTERISTICILE ȘI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTAȚIILOR

- ❖ densitatea plantației: minim 3300butuci/ha.
- ❖ încarcatura de rod: se va stabili de către producător, funcție de: soi, densitatea plantației, fertilitatea solului, resursele helio-termice și pluviometrice și nu în ultimul rând funcție de destinația producției.
- ❖ forma de conducere: cea aleasă de către producător, funcție de soi, condițiile pedo-climatice.
- ❖ irigare - acolo unde condițiile pedo-climatice o impun, există și se va continua înființarea unor sisteme de irigare prin picătură, utilizarea acestora urmând a se face astfel încât prin această practică să nu fie afectată negativ calitatea strugurilor;
- ❖ fertilizare - se va face cu produse de natura organică sau prin fertilizare chimică în limita menținerii unui nivel optim de nutrienți pentru plantația în cauză ținându-se cont de rezerva din sol.

X.TEHNOLOGIA DE OBȚINERE A VINURILOR CU D.O.C. “ODOBEȘTI”

A. TEHNOLOGIA DE VINIFICAȚIE A VINURILOR ROȘII

Înainte de zdrobirea și dezciorchinarea strugurilor se face o sulfitare a strugurilor, dozele urmând a fi stabilite după caz. Ulterior, fazele procesului de vinificație rezidă în: dezciorchinarea și zdrobirea strugurilor, macerarea/fermentarea pe boștină în roto vinificatoare sau în autovinificatoare cu adaos de enzime pectolitice de extracție, urmată de scurgerea mustului ravac și fermentarea acestora în recipiente de stocare până la obținerea produselor vinicole dorite. Ulterior se face presarea mustuielii în vederea obținerii vinurilor de presă. Acestea se evaluează fizico-chimic și organoleptic în vederea alegerii destinației de producție pentru fiecare vin de presă astfel obținut.

Pentru obținerea vinurilor roșii seci vinul se menține pe depozitul de drojdie fără sulfitare, până la declanșarea și finalizarea fermentației malolactice. Ulterior se face separarea prin pritoc, asigurând protecția cu anhidridă sulfuroasă. În cazul obținerii vinurilor roșii cu rest de zahăr, se va trage vinul de pe depozitul de drojdie, se va asigura sistarea fermentației alcoolice prin orice procedeu permis, obținând astfel restul de zahăr necesar pentru tipul de vin dorit. Restul fazelor de vinificație sunt similare cu cele descrise pentru vinurile roșii seci.

B. TEHNOLOGIA DE VINIFICAȚIE A VINURILOR ROSE

Se aplică aceeași tehnologie de mai sus, cu mențiunea că se scurtează perioada de macerație, în funcție de intensitatea colorantă urmarită pentru produsul vinicol respectiv.

C. TEHNOLOGIA DE VINIFICAȚIE 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 vinificație rezidă în: dezciorchinarea și zdrobirea strugurilor, separarea mustului ravac de mustul de presă, urmată de deburbarea și stocarea acestora în recipientii de fermentare. La vinurile albe seci se menține vinul în contact cu depozitul de drojdie pentru a se realiza

autoliza drojdiilor, urmată de efectuarea pritolului și de administrarea de anhidridă sulfuroasă în vederea realizării protecției vinului. La vinurile albe cu rest de zahăr se va trage vinul de pe depozitul de drojdie, se va asigura sistarea fermentației alcoolice prin orice procedeu admis, obținând astfel restul de zahăr necesar pentru tipul de vin dorit.

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

Producerea și comercializarea altor produse vinicole purtătoare ale denumirii de origine "ODOBEȘTI" se va face ținând cont de reglementările legale specifice, atât pentru materiile prime cât și pentru restul ingredientelor utilizate în elaborarea produsului finit, se vor respecta regulile de igienă ale spațiilor și echipamentelor utilizate precum și metodele de analiză agreeate pentru determinarea parametrilor fizicochimici ai acestor produse. Pentru determinarea parametrilor organoleptici se vor respecta aceleași proceduri ca cele definite pentru vinurile liniștite, selectând după natura produsului supus analizei care sunt parametrii relevanți pentru certificarea categoriei de calitate ai produsului. Pentru toate categoriile de produse vinicole cu denumirea de origine "ODOBEȘTI" 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 fermentație;
- bunul mers al fermentației alcoolice și după caz a fermentației malolactice;
- igiena utilajelor și a spațiilor de depozitare precum și a centrelor de vinificație.

Depozitarea produselor vinicole este permisă în orice tip de recipient care întrunește condițiile de igienă și siguranță alimentară. Este admisă maturarea produselor vinicole în recipiente din lemn de stejar (budane, butoaie, barique-uri), precum și administrarea de chips-uri de stejar în vederea extragerii de tanini. Tratamentele, corecțiile de compoziție ale musturilor și vinurilor, precum și restul practicilor se fac cu respectarea prevederilor din regulamentele europene în vigoare în materie, iar acolo unde legea nu distinge, acestea se fac cu respectarea tehnicilor și metodelor tradiționale fără ca prin aceasta să se aducă atingere prevederilor legale.

E. TEHNOLOGIA DE PRODUCERE A DISTILATELOR DE VIN/VINARSURILOR

Pentru obținerea distilatelor de vin, este recomandată vinificarea strugurilor cu aciditate ridicată și potențial alcoolic redus, în special din soiurile: ALIGOTE, FETEASCĂ REGALĂ, PLĂVAIE fără înșă a limita lista la soiurile descrise mai sus. Este admisă în egală măsură distilarea vinurilor provenite din amestec de soiuri. Distilarea se va face în instalații tip Charente, prin dublă distilare la foc direct, cu separarea frunților și a cozilor. Pentru depozitare și învechire, distilatele se vor păstra în butoaie de lemn de stejar cu capacitate între 400 și 650 de litri, ce vor fi depozitate în crame de învechire unde se va asigura climatul necesar pentru derularea acestui proces.

Funcție de vechimea distilatelor folosite la produsul finit, acestea vor purta mențiunile: V (Vechi min. 1 an vechime), V.S.- Very Special – min. 3 ani vechime, V.S.O.P.- Very Special Old Pale – min. 5 ani vechime și X.O. – Extra Old – min. 7 ani vechime. Utilizarea stelelor sau a altor însemne grafice pentru a se arăta vechimea distilatelor, este permisă doar în situația în care acestea arată prin numărare – vechimea minimă cerută de lege pentru fiecare treaptă descrisă anterior.

Pentru Vinarsurile cu Denumire de Origine Controlată, este admisă utilizarea mențiunilor suplimentare:

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

Pentru încadrarea vinarsurilor cu denumire de Origine Controlată în categoriile enumerate mai sus, în speță pentru a putea purta una dintre mențiunile enumerate, vechimea minimă ce se ia în calcul este cea a celui mai tânăr distilat utilizat în realizarea produsului.

Pentru a se permite utilizarea în etichetare a mențiunii tradiționale VINARS cu Denumirea de Origine Controlată VRANCEA – însoțită după caz de sintagma ODOBEȘTI, materia primă utilizată la obținerea distilatelor trebuie să provină integral din arealul delimitat al denumirii de origine, învechirea, maturarea și îmbutelierea produsului trebuie să se realizeze exclusiv în cadrul arealului aferent denumirii de origine VRANCEA.

Este interzisă cupajarea pe teritoriul României în vederea obținerii de vinarsuri cu Denumire de Origine Controlată sau cu Indicație Geografică, a distilatelor de vin obținute și învechite în România cu distilate

de vin originare din alte țări membre ale comunității europene. Este interzisă cupajarea pe teritoriul României a distilatelor de vin autohtone cu cele provenite din țări terțe, pentru obținerea vinarsurilor. Tăria minimă admisă la punerea în consum a acestor produse este cea indicată expres în Regulamentele Europene în vigoare la data producerii și/sau a punerii în consum a acestora.

XI. PRINCIPALELE CARACTERISTICI FIZICO-CHIMICE ȘI ORGANOLEPTICE ALE PRODUSELOR VINICOLE CE POARTĂ DENUMIREA DE ORIGINE “ODOBEȘTI”

A. CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

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

Aprecierea olfactivă directă și retronazală: după caz, se vor urmări următoarele elemente: aromă, buchet, intensitate, persistență, defecte de miros;

Senzația gustativă: intensitate, persistență, savoare, astringență, catifelare, corpolență, extractivitate, onctuozitate defecte. Rezultatele analizei organoleptice se vor consemna de către Comisia de Degustare în Fișa de Degustare. Descrierea succintă a soiurilor așa cum este realizată în Anexa la Caietul de Sarcini, nu reprezintă un etalon de măsurare a caracteristicilor vinurilor cu denumire de origine.

Vinurile albe au amprenta specifică arealului, respectiv note florale, dulci și note de fructe exotice sau de citrice. Unele vinuri au aciditate medie sau ridicată, pronunțată amprentă de prospețime, paletă aromatică vastă începând de la pronunțate nuanțe ierbale până la arome dulcege de fructe tropicale, cu aromă frecventă este cea a florilor de viță de vie.

Vinurile albe sunt fine, neutrale din punct de vedere aromatic, cu arome de mere, note florale (Fetească regală), de aromă de trandafiri de dulceață completate la învechire cu nuanțe de mosc, stafide, de miere de albine (Tămâioasă românească), ori note citrice și ierbale care dau vioiciune și prospețime alături de arome florale (Șarba) dar și arome discrete de fructe proaspete (Crâmpoșie).

Vinurile roșii prezintă intensificări ale acumulărilor de tanini de culoare, o concentrare a caracterului aromatic, cu note fructate, cu echilibru potrivit datorat acumulărilor de zaharuri, captând prin persistență gustativă, delicatețe și note proaspete.

Vinurile roșii prezintă arome diverse, de prune uscate la soare (Fetească neagră), potențial aromatic inițial de la nuanțe de vegetație forestieră, sălbatice trecând prin arome de ardei verde, continuând cu cele de struguri supramaturați și coacăze negre (Cabernet Sauvignon), ori caracteristici de cireșe și fructe roșii, coapte, cu arome de stafide, tutun, sau piper negru la învechire (Pinot Noir).

B. PARAMETRII FIZICO-CHIMICI

Parametrii fizico-chimici ce se vor urmări cu prioritate de către Comisia de Degustare, sunt: extractul sec nereducător, aciditatea volatilă, conținutul de dioxid de sulf total, conținutul de zaharuri și încadrarea vinului în tipul de vin descris prin etichetare; Parametrii fizico-chimici ce nu au fost enumerați anterior trebuie să respecte limitele descrise în legislația în vigoare, răspunderea pentru eventualele neconformități fiind în sarcina producătorului.

C. ALTE ASPECTE

La cererea scrisă a producătorilor, pentru a fi puse în consum direct, vinurile ce poartă denumirea de origine “ODOBEȘTI”, vor fi analizate pe loturi, atât d.p.d.v. organoleptic cât și fizico-chimic, de către Comisia de Degustare.

Pentru produsele vinicole ce poartă denumirea de origine “ODOBEȘTI”, 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 reprezentanți ai producătorilor din arealul delimitat al denumirii de origine.

Criteriile de selecție pentru reprezentanții producătorilor și regulile de evaluare ale produselor, se vor stabili de către Asociația de Producători. Pentru fiecare vin degustat se va redacta o fișă de degustare șș

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 contestații, se vor remite spre soluționare la Comisia de Soluționarea a Contestațiilor din cadrul O.N.V.P.V.

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

XII. PRINCIPALELE CONDIȚII DE COMERCIALIZARE ȘI ETICHETARE

Produsele vinicole ce poartă denumirea de origine “ODOBEȘTI”, trebuie să respecte următoarele condiții:

- ❖ **Îmbutelierea** produselor vinicole se va face în orice recipient utilizat în acest scop pe piața Comunității Europene la data punerii lor în consum. Capacitatea nominală a acestor recipiente este de maxim 60 de litri. Operațiunea de îmbuteliere se va realiza în cadrul secțiilor de îmbuteliere autorizate de MADR.
- ❖ **Este admisă vânzarea în vrac** a produselor vinicole ce poartă denumirea de origine “ODOBEȘTI” 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 însoțire ale mărfii așa cum sunt acestea stipulate în legislația 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 “ODOBEȘTI”, este necesar ca Asociația de Producători din care provine vinul să-și dea în scris acordul de utilizare. Aceast acord se poate acorda numai în baza unui document scris prin care părțile convin la respectarea unor condiții de calitate care să nu prejudicieze imaginea produselor ce poartă denumirea de origine “ODOBEȘTI”.
- ❖ **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 și/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 însoțite de buletin de analiză și Declarație de Conformitate eliberate de către producător/îmbuteliator către primul comerciant.
Determinările fizico-chimice obligatorii pentru probele de vin cu Denumirea de Origine “ODOBEȘTI” sunt:
 - tăria alcoolică totală și tăria alcoolică dobândită
 - zaharuri totale, exprimate ca glucoză și fructoză
 - aciditate volatilă și aciditate totală
 - dioxid de sulf total
 - dioxid de carbon (vinuri petiante și spumante suprapresiune în bari la 20°C)

❖ Etichetarea

Toate produsele vinicole îmbuteliate, ce poartă denumirea de origine “ODOBEȘTI” trebuie să respecte prevederile legislației în vigoare în materie, în speță să utilizeze toate elementele/mențiunile obligatorii în etichetare – acestea trebuie să fie iterate în același câmp vizual; elementele/mențiunile facultative, pot fi utilizate funcție de decizia îmbuteliatorului/producătorului Prin etichetare se înțelege ansamblul tuturor mențiunilor/desenelor ce se utilizează pentru distinctivitatea produsului, indiferent de modalitatea și locul în care acestea apar pe produs.

XIII. DECLASAREA VINULUI CU DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ “ODOBEȘTI”

În orice fază a procesului de producție și ca urmare a evaluării caracteristicilor/calităților producției, producătorul poate să încadreze produsele viti-vinicole obținute în categorii de produse astfel cum sunt acestea prevăzute de legislația în vigoare.

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

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

- a) vinul a suferit alterări din punct de vedere calitativ;
- b) vinul a fost supus unor tratamente sau practici oenologice neautorizate pentru această categorie de calitate.

XIV. AUTORITATEA DE CONTROL ȘI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAȚIILOR PRODUSULUI

Autoritatea desemnată pentru controlul și gestiunea denumirii de origine controlată „ODOBEȘTI” este Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.), prin Inspectoratul Teritorial. Autorizarea plantațiilor producătoare de struguri cu D.O.C., controlul vinurilor D.O.C. și eliberarea Certificatelor de conformitate pentru vinurile obținute în denumirea de origine controlată „ ODOBEȘTI” și declassarea 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.;
- zaharuri totale, exprimate ca fructoză și glucoză;
- aciditate totală, exprimată în g/l acid tartric;
- aciditate volatilă, exprimată în g/l acid acetic;
- dioxid de sulf total, exprimat în mg/l.

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

c) *verificarea 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 ” ODOBEȘTI”; 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, autoritatea de control (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.

Pentru produsele vinicole ce poartă denumirea de origine “ODOBEȘTI”, 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 reprezentanți ai producătorilor din arealul delimitat al indicației geografice. O.N.V.P.V. realizează la cererea producătorilor, următoarele:

- a). Inspectarea plantațiilor de vie și emiterea Autorizațiilor pentru plantațiile producătoare de struguri.
- b). Controlul vinurilor supuse certificării prin participarea la Comisiile de Degustare a reprezentantului acestei instituții, și emiterea Certificatelor de atestare a dreptului de comercializare a produselor viticole
- c). Aprobă efectuarea unor faze ale procesului tehnologic în afara arealului în cazurile speciale;
- d). Verifică după data punerii lor în consum produsele și după caz, poate efectua declasarea acestora astfel:

- produsul a suferit față de momentul acordării certificării, depreciere pe durata depozitării, transportului sau a păstrării acestuia în locațiile de vânzare, caz în care produsele depisate sunt restrase de la comercializare și declasate în alte categorii de vin sau pentru utilizarea acestora la obținerea altor produse viti-vinicole, fără ca prin aceasta însă produsul să fie considerat impropriu consumului uman direct;

- produsul nu corespunde caracteristicilor fizico-chimice și organoleptice pentru consum direct ca urmare a unor practici și 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 oțetului;

e). Eliberează la cererea producătorului însemnele de certificare pentru produsele viti-vinicole în limita cantităților pentru care a acordat certificarea.

Modificări ale specificațiilor produsului

Orice solicitant îndreptățit, conform legislației în vigoare, poate solicita aprobarea unei modificări a specificațiilor produsului pentru denumirea de origine controlată „ODOBEȘTI”, în special pentru a ține cont de evoluția cunoștințelor științifice și tehnice sau pentru a redefini aria geografică.

ANEXĂ

Fetească albă – vinuri albe, fine, neutrale din punct de vedere aromatic, pot dezvolta prin fermentarea la temperaturi scăzute arome de fermentație care îi conferă o savoare remarcabilă.

Fetească regală – este un vin alb, sprințar și odihnitor cu o aromă delicată de mere și cu note florale
Galbenă de Odobesti – vin obținut din soi autohton, din care se obține un vin alb cu aromă delicată, un vin cu potențial alcoolic redus, un vin prietenos.

Tămâioasa românească – soi din care se obțin în mod special vinuri dulci; un vin care poate rivaliza cu vinurile de Sauternes, cu o bogăție aromatică a acestuia este incredibilă atât în primii ani de viață când dominantă este aroma trandafirilor de dulceață dar și după o perioadă de învechire când aroma se îmbogățește cu nuanțe de mosc, de stafide, de miere de albine și condimente;

Șarba – vin aromat, în care regăsim note citrice și ierbale ce-i conferă vioiciunea și prospețimea unuia dintre părinți Riesling și delicatețea aromelor florale trandafir, busuioc, moștenite de la al doilea părinte Tămâioasa românească.

Frâncușa – vinuri cu tărie ponderate și caracter neutral, curate și simple.

Crâmpoșia – un soi care abia în ultimii ani, se ridică la înălțimea promisiunilor pe care acesta varietate le face, cu o culoare alb-gălbuie, cu nuanțe verzui ci o cu aromă discretă de fructe proaspete.

Riesling – funcție de factorii ce influențează calitatea vinului, se obțin toate tipurile de vin (seci, demiseți, demidulci și dulci), iar paleta aromatică este incredibilă, deși în esență acesta este considerat a fi neutral din punct de vedere gustativ.

Sauvignon – Vinurile obținute din acest soi sunt în genere seci, cu aciditate medie sau ridicată și cu o pronunțată amprentă de prospețime. Varietate semiaromată, paletă aromatică vastă începând de la pronunțate nuanțe ierbale până la arome dulcele de fructe tropicale; aroma cea mai frecventă este cea a florilor de viță de vie.

Chardonnay –vinul rezultat îmbracă nuanțe aromatice diferite de la vinuri clare, neutrale, sau vinuri cu aromă de unt mergând până la obținerea unor arome tropicale. Datorită acidității sale vinul este o materie primă de foarte bună calitate pentru producerea spumantelor.

Fetească neagră – vinul este obținut din soi autohton, cunoscut și sub alte denumiri: Păsărească Neagră și Schwartz Madchentraube. Vinificarea în sec accentuează caracterul sobru și forța soiului în timp ce vinificarea în demisec și demidulce accentuează aroma specifică soiului – aroma prunelor uscate la soare. O culoare absolut particulară a vinului tânăr roșu violet.

Băbească neagră – vinul obținut dintr-un străvechi soi de struguri românesc, specific Podgoriilor din Moldova. Vinurile obținute sunt în general vinuri cu un potențial alcoolic de 10-11% vol.

Cabernet Sauvignon – supranumit și “ Regele vinurilor roșii”, vinul obținut este un vin care se pretează la maturare și învechire, dezvoltând astfel potențialul aromatic inițial de la nuanțe de vegetație forestieră, sălbatică trecând apoi prin arome de ardei verde și continuând cu cele de struguri supramaturați și coacăze negre.

Merlot – Vinurile se remarcă prin corpolență medie și nuanțe aromatice dominante de zmeură, prune și coacăze. Datorită calităților sale acesta este soiul favorit pentru cupajarea cu altor soiuri de struguri negri în special cu soiul Cabernet Sauvignon.

Pinot Noir – vinificația sa este pretențioasă, iar aromele vinului sunt schimbătoare: Când este tânăr, oferă simple caracteristici de cireșe, prune și căpșuni (fructe roșii, 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 roșu-marونیu plăcut și transparent.