

CAIET DE SARCINI

pentru producerea și comercializarea vinurilor spumante de calitate de tip aromat cu denumirea de origine controlată Panciu

Capitolul I. PRODUSUL SI DENUMIREA DE ORIGINE CONTROLATA

1. Definirea produsului

Vinul spumant de calitate de tip aromat cu D.O.C. Panciu este vinul spumant de calitate obținut din mustul sau mustul parțial fermentat fabricat din strugurii soiurilor aromate cultivate în plantațiile viticole delimitate în arealul cu denumire de origine Panciu.

2. Culoarea și tipurile produselor

Denumirea de origine controlată Panciu este rezervată vinurilor spumante de calitate de tip aromat albe produse în varianta demisec și dulce.

3. Arealele delimitate

Aria geografică

Recolta de struguri, producerea mustului, fermentare și îmbutelierea vinurilor spumante de calitate de tip aromat se realizează în următoarele localități ale județului Vrancea:

- Oras Panciu cu satele Crucea de Sus, Dumbrava, Crucea de Jos, Satu Nou, Neicu
- Comuna Movilița cu satele Diocheți-Rediu, Movilița, Trotușanu, Frecăței, Văleni
- Comuna Străoane cu satele Repedea, Muncelu, Văleni
- Comuna Fitionești cu satele Holbănești, Ghimicești, Ciolănești, Mănăstioara
- Comuna Țifești cu satele Sârbi, Oleșești, Vitănești, Clipicești
- Comuna Ruginești cu satele Copăcești, Văleni, Anghelști

Aria parcelară delimitată

Vinurile spumante de calitate de tip aromat cu D.O.C. Panciu se produc din strugurii recoltați din parcelele evaluate și aprobate de către O.N.V.P.V.

4. Potențialul de producție al arealului viticol

Calitatea vinurilor spumante de calitate de tip aromat cu denumire de origine controlată Panciu este asigurată de clima și solul regiunii. Condițiile naturale întâlnite aici sunt dintre cele mai favorabile cultivării viței-de-vie, fiind încadrată în zona viticolă C I.

Teritoriul podgoriei Panciu este situat în zona piemontană din exteriorul curburii Carpaților și Subcarpaților vrânceni, piemont ce face tranziția între orogenul carpato-subcarpatic din vest și Câmpia Siretului Inferior de la est. Matematic, ea este încadrată de paralele 45°50' și 46°06', latitudine nordică și meridianele 27°03' și 27°15', longitudine estică.

Cadrul natural

Litologia este de tip piemontan, rezultat prin îngemănări succesive ale conurilor de dejecție cuaternare. Aceste depozite reprezintă acumulări de prundișuri și nisipuri, acoperite de o mantie de luturi loessoide.

Stiva piemontan-loessoidă cuaternară se suprapune sedimentelor marine (marne, argile, nisipuri) pliocene.

Tipurile de sol

Solurile sunt formate, în cea mai mare parte a podgoriei, pe mantia loessoidă, cu textură în general lutoasă sau luto-nisipoasă, ce acoperă, cu o grosime de 1-10 m, stiva de nisipuri și pietrișuri piemontane.

Tipologic, cea mai largă dezvoltare o au molisolurile, care ocupă aproape 90% din spațiul podgoriei Panciu și sunt reprezentate de cernoziomuri levigate (cambice și argiloiluviale) și soluri cenușii de pădure.

Relieful

Se dispune în două subunități funcțional-piemontane: Câmpia piemontană înaltă și Câmpia piemontană joasă până la lunca actuală a Siretului, ambele câmpii constituind domeniul de maximă dezvoltare a viticulturii. Câmpia piemontană înaltă are altitudini absolute cuprinse între 350 m la vest și 150 m la est. Ea prezintă o înclinare medie de 3° spre E-SE.

Câmpia piemontană joasă se desfășoară între circa 125 m și 65 m altitudine absolută și are o înclinare nesensibilă spre est.

Hidrografia

Rețeaua hidrografică de ordinul I ce drenează teritoriul podgoriei (Putna, Șușita, Zăbrăuț, Carecna, Trotuș) este alohtonă, tributară direct Siretului. Alimentarea sa este predominant pluvionivală, participarea apei subterane fiind aproape inexistentă. Pârâiele autohtone, afluate celor cinci artere principale, sunt scurte și cu un grad mare de torențialitate, ele fiind purtătoare de apă numai în timpul perioadelor umede. Apele freatice se găsesc la adâncimi apreciabile, sub 30 m în câmpia înaltă și sub 10-15 m în câmpia joasă. Strate acvifere mici, lenticulare și cu debit temporar se formează apărând sub forma unor izvoare intermitente și cu debit redus.

În ansamblu, regiunea este deficitară, mai ales în ape de calitate.

Climatul

Podgoria se află în zona de silvostepă a climatului temperat continental de câmpie și dealuri joase. În regiune se resimt influențele climatului moderator central-european.

Perioada anuală		Perioada de vegetație convențională			Indicele de aptitudine oenoclimatică
T med(°)	Suma precipitațiilor(mm)	Suma T(°)	Insolația(ore)	Suma precipitațiilor(mm)	
99.8	590	3228	1426	462	4442

4. Sortimentul viticol

Vinurile spumante aromate de calitate de tip aromat se produc din următoarele soiuri:

- Muscat Ottonel, Tămâioasă românească și Șarba.

Puritatea soiului în plantațiile destinate producerii vinurilor spumante de calitate de tip aromat cu D.O.C. Panciu este de 100% în plantațiile realizate după anul 2008 și de minim 85% în plantațiile înființate înainte de anul 2008. Butucii impurități fac parte numai din soiuri ale speciei *Vitis vinifera*. Strugurii de la butucii impurități se vor recolta înainte de recoltarea soiului de bază.

5. Agrotehnica viticolă

Conducerea viței de vie

a. Densitatea de plantare

Plantațiile de viță de vie destinate producerii vinurilor spumante de calitate de tip aromat cu D.O.C. Panciu au densitatea de plantare minimă de 3 300 butuci/ha.

b. Reguli de tăiere

Încărcătura maximă de rod este de 30 ochi viabili pentru toate soiurile.

c. Forma de conducere : joasă sau pe tulpini semiînalte.

d. Producția maximă de struguri

Producția maximă de struguri se evaluează pentru fiecare soi și parcelă viticolă, ca medie pe ultimii trei ani. Ea trebuie să fie de:

- maxim 105 q/ha pentru soiurile Tămâioasă românească, Muscat Ottonel

- maxim 115 q/ha pentru soiul Șarba

e. Golurile în plantație

Se admit goluri în plantație în procent de max. 20%.

f. Starea plantațiilor

În plantațiile de vie se aplică o protecție fitosanitară eficientă care să asigure o bună stare sanitară a viței de vie și a solului. În toamnele ploioase, cu risc ridicat pentru atacul de mușgai, se recomandă aplicarea dezfrunziturii parțial la butucii cu aparat foliar bogat.

f. Alte mențiuni

Irigarea este admisă în anii secetoși, la decizia autorității de reglementare în domeniul vitivinicol, atunci când conținutul apei în sol pe adâncimea de 0-100 cm scade la 50 % din IUA (intervalul umidității active) prin folosirea unor norme moderate de udare (400 – 600 mc / ha).

6. Maturitatea strugurilor, recoltarea și transportul strugurilor

Maturitatea strugurilor

Starea de maturitate a strugurilor pentru vinurile spumante aromate este evaluată pe baza concentrației de zaharuri, care trebuie să fie de minim 153 g/l.

Recoltarea strugurilor

Vinurile spumante de calitate de tip aromat provin din struguri recoltați la maturitatea tehnologică. Data recoltării se stabilește pe baza dinamicii maturării strugurilor realizată la nivel de soi și parcelă viticolă.

Transportul strugurilor

Transportul strugurilor se realizează cu tractorul dotat cu platformă în care se încarcă containere care trebuie să aibă înălțimea de maxim 0.60 m.

7. Randamentul în vin

Randamentul în vin variază în funcție de soi. Este stabilit la valorile de :

- maxim 86 hl/ha pentru soiul Șarba

- maxim 78 hl/ha pentru soiurile Tămâioasă românească, Muscat Ottonel

8. Producerea mustului, fermentarea, îmbutelierea, stocarea și circulația produselor

Producerea și fermentarea mustului

a. Tehnologia de producere

Tehnologia de elaborare a vinurilor spumante de calitate de tip aromat cu D.O.C. Panciu se realizează în spațiu rezervat acestei destinații.

Fabricarea musturilor se face pe soi. Strugurii sunt desciorchinați și zdobiți iar mustul se introduce în presa pneumatică, unde se realizează macerația prefermentativă. Durata variază în funcție de soi, de la câteva ore până la maxim 2 zile. Presarea se face într-un regim menajant iar fiecare șarjă de presare se introduce în cisterne prevazute cu sistem de răcire. Musturile se limpezesc. Atunci când este cazul se corectează compoziția mustului, respectându-se legislația în vigoare. Mustul se conservă până la utilizare în cisterne izoterme, la frig (0°C).

În vederea obținerii unei producții de vin spumant, controlul procesului de fermentare înainte și după constituirea producției de vin nu poate fi realizat decât prin refrigerare sau alte procedee fizice.

Fermentarea mustului se realizează în două etape, în prima etapă fermentarea are loc la presiunea mediului ambiant și în a doua, fermentarea se face sub presiune. Se aduce mustul în cisterna de fermentare sub presiune, dotată cu sistem de răcire, numită acrotofor sau autoclavă (tanc de fermentare). Se aduce mustul la temperatura de circa 18°C și se însămânțează cu drojzii selecționate. Fermentația se realizează în sistem deschis, la temperatura de 18-20 °C până la realizarea tăriei alcoolice mai mică cu 1.4% decât tăria alcoolică dobândită a vinului. Se închide tancul de fermentare și se continuă procesul de fermentare la temperatura de 18-20°C până la realizarea presiunii de 6 bari. Fermentația se stopează prin răcire la -2°C. Condiționarea vinului spumant de calitate de tip aromat se face în regim izobaric prin cleire, detartrizare și filtrare.

Tăria alcoolică dobândită în volume a vinurilor spumante de calitate de tip aromat cu denumire de origine controlată nu poate fi mai mică de 6 % vol.

b. Practici enologice și tratamente

Sunt admise:

- îmbogățirea în zaharuri a mustului, în anii climatici nefavorabili, cu respectarea reglementărilor în vigoare;
- acidificarea în limita a 1.5 g/l;
- utilizarea levurilor selecționate și a adjuvanților de fermentare admiși de reglementările în vigoare;
- refrigerarea pentru realizarea controlată a fermentației alcoolice;
- utilizarea produselor de limpezire admise de reglementările în vigoare;
- filtrarea cu kieselgur, plăci de filtru și cartușe filtrante.

c. Durata procesului de fabricare

Durata procesului de fabricare a vinurilor spumante de calitate de tip aromat cu denumire de origine controlată nu poate fi mai mică de o lună.

d. Materiale și echipamente interzise

Este interzisă utilizarea:

- preselor continue cu șneclă elicoidală;
- cisternele din ciment

e. Capacitatea globală de producere

Capacitatea globală de producere este corelată cu randamentul de vinificare și suprafața plantațiilor viticole destinate acestui produs.

Dispoziție privind îmbutelierea

Îmbutelierea se realizează începând cu 1 decembrie a anului de recoltă.

Îmbutelierea sterilă la presiune constă din răcirea vinului spumant de calitate de tip aromat la 0-2°C, umplerea sterilă a sticlelor și aplicarea dopurilor și a coșulețelor.

Toaletarea sticlelor constă în aplicarea etichetei, a contraetichetei, a capsulei și a fluturașului.

Pentru toate loturile îmbuteliate, operatorul pune la dispoziția O.N.V.P.V. următoarele documente:

-informațiile din registrele de manipulare;

-analiza vinurilor spumante aromate de calitate de tip aromat înainte de îmbuteliere; buletinele de analiză se păstrează pe o perioadă de 6 luni;

Îmbutelierea se face în sticle de 0.375, 0.750, 1.500 și 3.000 l.

Fiecare etichetă conține informații privind: categoria produsului, numele soiului, volumul nominal, tăria alcoolică dobândită în volume, indicarea conținutului în zahăr, numărul lotului.

Dispoziții privind stocarea

Stocarea se face în spații organizate special pentru stocarea vinurilor spumante de calitate de tip aromat îmbuteliate.

Dispoziții privind circulația produselor și introducerea în piața pentru a fi puse în consum

Vinurile spumante de calitate de tip aromat sunt introduse în piață pentru a fi puse în consum începând cu 1 decembrie al anului de recoltă.

9. Caracteristicile fizico-chimice și organoleptice

a) caracteristici analitice:

-tăria alcoolică dobândită: min. 6% vol alcool;

-tăria alcoolică totală: min 10% vol alcool

-aciditatea totală: min 5 g/l acid tartric

-aciditatea volatilă: max. 0.5 g/l acid acetic

-SO₂ total (mg/l): 185

-presiunea de CO₂: min. 3 bari la 20°C

- concentrația în zaharuri, exprimată ca glucoză și fructoză: 32-50 g/l pentru demisec și minim 50 g/l pentru dulce.

b) caracteristicile organoleptice

Vin spumant de calitate de tip aromat din struguri de Muscat Ottonel cu D.O.C. Panciu

Spumantul din struguri de Muscat Ottonel se prezintă ca un vin spumant de culoare galben pai cu reflexe verzui, cu spumare abundentă și perlare fină de durată. Aroma specifică care păstrează aromele terpenice din struguri, la care se adaugă compușii aromați volatili care iau naștere în timpul fermentației alcoolice însoțită de o structură acidă puternică face ca acest vin spumant să aibă o armonie gusto-olfactivă unică și inimitabilă.

Vin spumant de calitate de tip aromat din struguri de Tămâioasă Românească cu D.O.C. Panciu

Spumantul din struguri de Tămâioasă Românească se prezintă ca un vin spumant de culoare galben pai cu reflexe verzui, cu spumare abundentă și perlare fină, de durată. Aroma de tămâioasă

este fină, intensă și amplă, cu un amalgam de nuanțe de busuioc, trandafiri și fân proaspăt cosit. Gustativ, spumantul este agreabil, dulce și vioi, datorită echilibrului dintre dulce și acid. În ansamblu vinul este armonios și persistent.

Vin spumant de calitate de tip aromat din struguri de Șarba cu D.O.C. Panciu

Spumantul din struguri de Șarba se prezintă ca un vin spumant de culoare galben pai cu reflexe verzui, cu spumare abundentă și perle fine de durată. Aromă fină cu nuanțe florale. Gustativ, spumantul este plăcut, dulce și vioi, fructos, datorită echilibrului între dulce și acid. În ansamblu vinul este armonios și persistent, se pretează atât ca demisec cât și dulce.

10. Aptitudinea arealului Panciu pentru producerea vinurilor spumante de calitate de tip aromat

Strugurii de Muscat Ottonel, Tămâioasă Românească și Șarba, cu o frecvență foarte mare în zonă, realizează compoziția materiei prime pentru spumantele de calitate de tip aromat aromate cu D.O.C. Panciu. Aromele strugurilor sunt intense și fine.

Podgoria Panciu este recunoscută pentru producerea de vinuri materii prime cu acidități ridicate, care îi conferă un atu în plus în realizarea de vinuri spumante de calitate.

Prezența agenților economici care au infrastructura necesară pentru producerea vinurilor spumante aromate reprezintă un factor favorabil dezvoltării acestor produse. Există deopotrivă plantații viticole cultivate cu strugurii menționați dar și fluxuri tehnologice pentru elaborarea spumantelor de calitate de tip aromat.

11. Reguli de prezentare și etichetare

Fiecare etichetă conține informații obligatorii privind :

- categoria produsului: vin spumant de calitate de tip aromat, însoțit de numele denumirii de origine controlată Panciu,
- numele soiului,
- volumul nominal,
- tăria alcoolică dobândită în volume,
- indicarea conținutului de zahăr, exprimat ca glucoză și fructoză (tipul vinului după concentrația de zaharuri)
- numele și adresa producătorului
- indicarea provenienței: Produs în România,
- codul îmbuteliatorului,
- sintagma „conține sulfiți”,
- numărul lotului.

Îmbutelierea se face numai în sticle de tip „vin spumant”, închise cu : un dop în formă de ciupercă din plută sau dintr-un alt material care poate intra în contact cu produsele alimentare, fixat printr-un dispozitiv de închidere, acoperit, dacă este necesar, cu un căpăcel și învelit în folie, acoperind în întregime dopul și integral sau parțial gâtul sticlei.

Toate indicațiile facultative sunt înscrise cu caractere lizibile dar nu mai mari decât caracterele de înscriere a D.O.C..

Termenul de demisec corespunde concentrației de zahăr din intervalul 32-50 g/l iar termenul de dulce concentrației >50 g/l zaharuri.

Capitolul II. GESTIONAREA PRODUCȚIEI

Obligații declarative

Declarațiile menționate mai jos sunt adresate Oficiului Național al Viei și Produselor Vitivinicole

1. Declarația de renunțare la producerea vinurilor spumante de calitate de tip aromat cu D.O.C. Panciu

Toți operatorii, cu 72 de ore înainte de recoltare, declară parcelele din care nu va mai produce vinuri spumante de calitate de tip aromat cu D.O.C. Panciu în anul în curs.

2. Declarația musturilor apte pentru producerea vinurilor spumante de calitate de tip aromat cu D.O.C. Panciu înainte de 30 noiembrie a anului de recoltă. Se indică:

- denumirea de origine solicitată
- soiul
- volumul de must
- numărul din Registrul Industriilor Viticole
- numele și adresa operatorului
- locul antrepozitului fiscal.

Această declarație, după caz, este însoțită de o copie a declarației de producție și a specificației privind achiziția de materie primă.

3. Declarația loturilor intrate la fermentare

Toți operatorii, cu 48 de ore înainte de fermentarea mustului, declară loturile intrate la fabricație. Se indică:

- soiul
- numărul lot must materie primă
- tancul de fermentare (număr și capacitate)
- cantitatea de must
- data intrării la fermentare.

Capitolul III. ȚINEREA SUB CONTROL A REALIZĂRII PRODUSELOR

1. Punctele principale de control și metodele de evaluare

Puncte principale de control	Metode de evaluare
A. — REGULI STRUCTURALE	
A. 1. Încadrarea parcelelor viticole în arealul D.O.C. delimitat	Controlul documentelor și controlul pe teren
A. 2. Potențialul de producție revendicat (sortimentul viticol și suprafața soiurilor, densitatea de plantare și palisarea)	Evidența la zi a potențialului de producție, conform cerințelor stabilite în planul de control sau în planul de inspecție
A. 3. Producerea musturilor, fermentarea, îmbutelierea și stocarea	
Starea spațiilor și conformitatea destinației tehnologice	Declarații și controlul pe teren
Capacitatea globală de producție	Controlul pe teren
B. REGULI ALE CICLULUI DE PRODUCȚIE	
B. 1. Conducerea viței de vie	
Tăierea	Controlul pe teren: evaluarea fertilității

Palisarea	Control pe teren: măsurarea înălțimii aparatului foliar
Producția maximă a parcelei	Numărarea strugurilor și estimarea producției
B. 2. Maturitatea strugurilor, recolta de struguri și transportul	
Maturitatea strugurilor	Controlul documentelor și controlul pe teren; verificarea înregistrărilor (dinamica maturării strugurilor) realizate de către operatori.
Data recoltării	Controlul pe teren.
B.3. Producerea mustului, elaborare, îmbuteliere, stocare	
Îmbogațirea mustului	Controlul documentelor și controlul pe teren; verificarea înregistrărilor realizate de către operatori pentru toate loturile de must (registre de vinificare). Verificarea derogărilor.
Fermentarea	Controlul documentelor și controlul pe teren; verificarea înregistrărilor realizate de către operatori (fișa fermentației alcoolice, registrul de îmbuteliere)
Declarația de recoltă	Controlul documentelor (Declarația de recoltă)
Randamentul la vinificare	Controlul documentelor și a derogărilor autorizate.
C. CONTROLUL PRODUSELOR	
Musturi vrac care fac obiectul unei tranzacții între operatori	Examinare analitică și organoleptică
Vinuri spumante după fermentație	Examinare analitică și organoleptică
Vinuri spumante îmbuteliate	Examinare analitică și organoleptică

2. Referințe despre autoritatea de control și controlul produsului

Controlul respectării prezentului caiet de sarcini este efectuată de Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.) , prin Inspectoratul Teritorial.

Adresa Inspectoratului teritorial: O.N.V.P.V., Focșani, Str. Republici, Nr. 5, jud. Vrancea, tel./fax 0040 237 222594, email: panciu@onvpv.ro.

Autorizarea plantațiilor producătoare de struguri D.O.C., controlul vinurilor spumante de calitate de tip aromat cu D.O.C. Panciu și eliberarea Certificatelor de atestare a dreptului de comercializare pentru vinurile spumante de calitate de tip aromat obținute în denumirea de origine controlată „Panciu ” 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 care să conțină cel puțin următorii parametri:

- tăria alcoolică totală și dobândită;
- zaharuri totale, exprimate ca fructoză și glucoză;
- aciditate totală;
- aciditate volatilă;
- dioxid de sulf total;
- dioxidul de carbon.

Examinarea analitică oficială este realizată de către laboratoare autorizate de M.A.D.R .

- b) examinarea organoleptică, care constă în verificarea caracteristicilor (aspect, culoare, gust, miros)
- c) verificarea condițiilor prevăzute în caietul de sarcini.

Controlul menționat la lit. a) și lit.b) este realizat de către Comisia de examinare constituită la nivelul denumirii de origine controlată „Panciu”; 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

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