

CAIET DE SARCINI
pentru producerea și comercializarea vinului cu denumire de origine
controlată
„BANU MĂRĂCINE”

I. DEFINIȚIE

Denumirea de origine controlată “BANU MĂRĂCINE” se atribuie vinurilor obținute din struguri produși în arealul delimitat pentru această denumire, cu condiția respectării tuturor prevederilor prezentului caiet de sarcini și prevederilor impuse de legislația națională și europeană.

II. LEGATURA CU MEDIUL GEOGRAFIC

Caracteristicile vinurilor produse în arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată „BANU MĂRĂCINE” cât și calitatea acestora, se datorează în mod esențial mediului geografic, cu factorii săi naturali și umani.

Localizare geografică:

Centrul viticol Banu Mărăcine este amplasat în extremitatea sudică a Podișului Getic, între coordonatele 44°19' latitudine nordică și 23°48' longitudine estică, la o distanță de cca. 6 km. de municipiul Craiova și la o altitudine medie față de nivelul mării cuprinsă între 176-190 m. Face parte din Podgoria Dealurile Craiovei, fiind cuprins în cadrul zonei oenoclimatice A3, categorie care cuprinde regiunile și centrele viticole care s-au remarcat, în primul rând, prin calitatea deosebită a vinurilor roșii și aromate.

Cadrul natural

Relieful

Centrului viticol Banu Mărăcine aparține subunității sudice a Podișului Getic, fiind continuat spre S și SE cu Câmpia Olteniei. Plantațiile viticole ocupă terenurile relativ plane din cadrul platoului central al Câmpiei Olteniei sau terenurile colinare dintre Jiu și Teslui.

Colinele Amaradiei (dintre Jiu și Teslui), pe versanții cărora sunt amplasate o mare parte din plantațiile centrului viticol Banu Mărăcine, apar sub forma unor interfluvii prelungi, cu altitudini tot mai mici spre sud,

până în vecinătatea Craiovei, unde trec la nivelul Câmpiei Romanațiului. Văile de separație a acestor interfluvii colinare, cu profiluri asimetrice, prezintă versanți înclinați de la moderat la puternic (6-32 %), afectați de procese active de eroziune. Versanții cu expoziție dominant estică și sud estică, beneficiază de durata mare a insolației, fiind create astfel condiții de microclimat favorabile cultivării soiurilor de struguri negri.

Geologia și litologia

Sondajele geologice executate în zonă susțin că materialele întâlnite în cadrul arealului viticol Banu Mărăcine aparțin Cuaternarului sau Levantinului. În afară de stratul de sol, aparține Cuaternarului și un strat de 5-10 m grosime, reprezentat prin așa numita argilă galbenă sau roșie. În realitate, aceste depuneri alcătuiesc un depozit lessoid deluvial, foarte nisipos. În cele mai multe cazuri, sondajele geologice au scos în evidență faptul că depozitele levantine încep imediat sub profilul de sol.

Acumularea eoliană, eroziunea și acumularea fluvială constituie cele trei procese principale ale acțiunii de modelare, care au dus la actuala înfățișare morfologică a Câmpului Leu-Rotunda și a zonei limitrofe Podișului Getic.

Slaba acțiune neotectonică, ce s-a manifestat în Cuaternar în această regiune, a determinat o vâluire pe direcția nord-sud.

Roca mamă pe care s-au format solurile din perimetrul studiat, așa cum a reieșit anterior, este de vârstă cuaternară și levantină, fiind reprezentate prin nisipuri lutoase, luturi și uneori luturi slab carbonatice. Solurile de pe terase s-au format pe coluvii și aluvii ce au o textură nisipoasă cu amestec de nisipuri grosiere. Solurile din cadrul văilor s-au format pe materiale coluviale cu textură mai ușoară, în timp ce solurile din zonele de câmpie (mai joase) au evoluat pe luturi, în unele cazuri de culoare roșcată. În depresiuni și microdepresiuni luturile conțin un procent ridicat de particule fine, din această cauză devin impermeabile, ceea ce declanșează frecvent fenomene de pseudogleizare și lăcoviștire. În partea estică a teritoriului, materialul parental este alcătuit din luturile grele, argiloase, determinând formarea unor soluri impermeabile, cu orizont B compact și argilos.

Hidrologia și hidrografia

Din punct de vedere hidrografic arealul viticol Banu Mărăcine este amplasat în bazinul Jiului. Rețeaua hidrografică a acestui bazin este

diversificată și prezintă o densitate de 0,40 km/kmp, iar relieful de acumulare fluvio-lacustră prezintă un început slab de fragmentare.

Teritoriul are o rețea hidrografică redusă, lipsită de ape curgătoare permanente.

În general, datorită pantei și structurii solului, este asigurat un bun drenaj. Totuși, există posibilitatea stagnării apei în straturile superioare ale profilului solului de pe platou, ceea ce determină apariția la baza versanților a unor slabe izvoare de coastă.

Studiile efectuate în perimetrul analizat au scos în evidență că pânza de apă freatică se situează la adâncimi mari, respectiv 20-25 m pe platouri și 10-15 m pe firul văilor.

Solul

Solul reprezintă o componentă principală a biotopului, care prin intermediul factorilor ecologici specifici (temperatura solului, umiditatea solului ș.a.) și al determinanților pedologici (conținut în humus, textură, porozitate, reacția solului ș.a.) exercită o influență pregnantă asupra creșterii și rodirii viței de vie, fidel reflectată în tipicitatea produselor viti-vinicole obținute.

Fondul pedologic este reprezentat, în principal, de următoarele tipuri de soluri: preluvosol roșcat slab luvic (pe terasele și câmpia înaltă din jurul Craiovei); preluvosol roșcat mediu erodat (pe versanții sudici); preluvosol roșcat erodat și pseudogleizat (pe versanții nordici) și preluvosol roșcat coluvo-aluvial (la baza versanților și pe firul văilor înguste). Textura predominant mijlocie (luto-argiloasă, luto-nisipoasă) a acestor soluri le conferă o valoare nativă ridicată pentru cultura viței de vie.

Preluvosolul roșcat slab luvic având ponderea cea mai ridicată, voi prezenta în continuare descrierea morfologică a profilului său, principalele proprietăți fizico-mecanice, hidrofizice și chimice, precum și potențialul său productiv.

Datorită acumulării și stagnării unei cantități de umiditate pe o perioadă mai lungă de timp, procesele de alterare, debazificare și eluviere sunt oarecum accentuate. Din această cauză se eliberează silice coloidală, care se depune la suprafața agregatelor structurale din primul orizont, căruia îi imprimă o culoare cenușie, iar la nivelul orizontului AB și Bt se acumulează procente diferite de argilă iluvionată. Pentru caracterizarea acestui sol voi prezenta în continuare descrierea morfologică și

proprietățile unui profil amplasat la sud de centrul fermei (aproximativ 100 m), pe un teren plan .

Mărturii arheologice care atestă prezența culturii viței de vie și a producerii vinului pe teritoriul actual al centrului viticol Banu Mărăcine s-au descoperit din vremuri foarte îndepărtate. Documente scrise privind practicarea culturii viței de vie apar însă de abia în secolul al XVI-lea. Astfel, în 1532, Vlad Țepeșul dăruiește lui Hamza, mare ban al Jiului și al Craiovei, Craiova cu toate satele și viile.

Cultivarea viței de vie și crearea vinurilor de calitate deosebită, cu caracteristici tipice pentru denumirea de origine controlată “BANU MĂRĂCINE” este favorizată de acest ansamblu de condiții pedo-climatice. Producțiile de struguri, prin intermediul cuplurilor, vinifera/portaltoi amplasate rațional, potrivit „vocației” terenurilor, pot conduce la rezultate remarcabile în obținerea de vinuri cu denumire de origine controlată.

Acest ansamblu de condiții pedo-climatice favorizează cultivarea viței de vie și crearea vinurilor de calitate deosebită, cu caracteristici tipice pentru denumirea de origine controlată “BANU MĂRĂCINE”. Producțiile de struguri prin intermediul cuplurilor, vinifera/portaltoi amplasate rațional, potrivit „vocației” terenurilor, pot conduce la rezultate remarcabile în obținerea de vinuri cu denumire de origine controlată.

Vinurile obținute în această podgorie sunt vinuri alcoolice, corpente, bogate în extract și cu un conținut ridicat în substanțe minerale, fapt datorat așezării plantațiilor pe soluri brun-roșcate și cernoziomurile levigate, ambele fiind avantajate de textura mijlocie, local grosiera, sau argilo-lutoasă, caracteristicile fizice și chimice ale acestor soluri fiind dintre cele mai favorabile pentru cultura viței de vie. Solurile de fond sunt solurile brun-roșcate, normale sau slab-moderat erodate pe versanți, urmate de soluri brune sau/și soluri slab podzolite, moderat-puternic erodate pe pante și soluri aluviale pe terasele de luncă.

Majoritatea solurilor viticole sunt soluri bogate în oxizi de fier, astfel vinurile roșii obținute au o culoare roșie strălucitoare și sunt foarte fine, cu personalitate marcantă.

Plantațiile viticole beneficiază de expoziție sudică, sud-vestică sau sud-estică, majoritatea plantațiilor fiind situate pe pante line și platouri. Marea cantitate de radiație solară, resursele heliotermice bogate și

precipitațiile atmosferice reduse, constituie un factor important al calității vinurilor. Vinurile produse aici sunt vinuri pretabile la învechire.

Denumirea de origine controlată “BANU MĂRĂCINE” nu a rămas ancorată în trecut: soiurile noi introduse, tehnologiile noi de cultură cât și de vinificație au adus-o în prezent la o reputație remarcabilă.

III. DELIMITAREA TERITORIALĂ PENTRU PRODUCEREA VINULUI CU D.O.C. “BANU MĂRĂCINE”

Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată “BANU MĂRĂCINE” cuprinde următoarele localități (orașe, comune și sate), situate în județul Dolj, astfel:

- Municipiul Craiova - plaiul Banu Mărăcine, localitatea componentă Șimnicu de Jos;

- | | |
|------------------------|-------------------------------------|
| - Com. Coșoveni | - satele Coșoveni, Cârcea; |
| - Com. Șimnicu de Sus | - satul Șimnicu de Sus; |
| - Com. Seaca de Pădure | - satele Seaca de Pădure, Veleni; |
| - Com. Brabova | - satul Brabova; |
| - Com. Predești | - sat Predești; |
| - Com. Breasta | - satele Breasta, Valea Lungului; |
| - Com. Almăj | - satele Almăj, Coțofenii din Față; |
| - Com. Brădești | - sat Brădești; |

Denumirea de origine controlată “BANU MĂRĂCINE” poate fi completată, în funcție de interesul producătorilor, cu una din următoarele denumiri de plai viticol: VULCĂNEȘTI, BRĂDEȘTI, PREDEȘTI, BREASTA, BRABOVA.

IV. SOIURILE DE STRUGURI

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

- soiuri albe: Tămâioasă Românească, Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot Gris, Chardonnay, Fetească Regală, Fetească Albă, Riesling Italian.
- soiuri roșii: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir, Fetească Neagră, Syrah, Novac, Negru de Drăgășani.

V. PRODUCȚIA DE STRUGURI (kg/ha)

Producția maximă de struguri, în funcție de utilizarea mențiunilor tradiționale, este :

Soiurile de struguri	Producția kg/ha-		
	C.M.D.	C.T.	C.I.B.
Tămâioasă Românească, Chardonnay	12000	10000	7000
Pinot Gris, Muscat Ottonel	10000	9000	6000
Sauvignon, Fetească Albă, Riesling Italian	12000	10000	7000
Fetească Regală	12000	10000	-
Merlot, Novac, Negru de Drăgășani, Syrah, Fetească Neagră	12000	10000	-
Pinot Noir, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	10000	9000	-

VI.

VII. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

Strugurii se pot recolta manual sau mecanizat.

Calitatea și conținutul în zahăr a producției de struguri materie primă pentru vinurile cu denumire de origine controlată “BANU MĂRĂCINE” se constată în momentul recepției lor la cramă.

Strugurii destinați producerii vinului materie primă pentru vinul cu denumire de origine “BANU MĂRĂCINE” trebuie să fie sănătoși, cu boabele nezdorbite. Strugurii trebuie să fie introduși cât mai urgent în procesul de fabricație.

Conținutul de zahăr la recoltare trebuie să fie de minim:

- 187 g/l pentru vinurile albe și roze, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C.– C.M.D.;

- 204 g/l pentru vinurile roșii, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D.;

- 220 g/l pentru vinurile albe și roșii dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.T.;
- 240 g/l pentru vinurile albe și aromate dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C.–C.I.B.

VIII. RANDAMENTUL ÎN VIN (hl/ha)

Randamentul maxim în vin, în funcție de utilizarea mențiunilor tradiționale, este :

Soiurile de struguri	Randamentul maxim în vin hl/ha		
	C.M.D.	C.T.	C.I.B.
Tămâioasă Românească, Chardonnay	86	68	42
Pinot Gris, Muscat Ottonel	72	61	36
Sauvignon, Fetească Albă, Riesling Italian	86	68	42
Fetească Regală	86	68	-
Merlot, Novac, Negru de Drăgășani, Syrah, Fetească Neagră	82	65	-
Pinot Noir, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	68	59	-

VIII. CARACTERISTICILE ȘI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTAȚIILOR

Pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată ”BANU MĂRĂCINE”, condițiile de cultură a viței de vie se stabilesc de fiecare producător, în vederea obținerii de struguri de calitate care să acumuleze cantitățile de zaharuri la recoltare, prevăzute pentru fiecare tip de vin.

Plantațiile din care se obțin vinurile cu D.O.C. 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 separa la cules de cei ai soiului ce stă la baza producerii vinului pentru care se acordă denumirea de origine.

Verificarea condiției de puritate de soi a materiei prime se face cu ocazia recepționării strugurilor la cramă.

În plantațiile nou înființate densitatea va fi de minim 4.132 butuci / hectar, iar în restul plantațiilor, densitatea minim acceptată este de: 3.000 butuci/hectar.

Sistemul de cultură este neprotejat sau semiprotejat, pe tulpină cu forma de conducere recomandată Guyot pe tulpina, cordon uni sau bilateral, brate cu înlocuire periodică. Sistemul de tăiere practicat va fi lung sau mixt cu o încărcătură de rod de maxim 15 ochi/mp.

Fertilizarea se va realiza prin aplicare de îngrășăminte organice sau chimice în doze moderate în funcție de caracteristicile fizico-chimice ale solului (cartare agrochimică) prin pastrarea unui raport optim N:P:K cu rol important în formarea diferitelor componente ale recoltei (zaharuri, aciditate, pigmenți antocianici, arome).

Fertilizarea foliară are rol complementar în completarea necesarului plantei de macroelemente și microelemente și corecției în caz de carente.

Irigarea este 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).

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 mucegai, se recomandă aplicarea desfrunziturii parțial în zona strugurilor la butucii cu masă foliară bogată, precum și tratamente cu metabisulfit neutralizat.

Strugurii trebuie să aibă 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.

Reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă este obligatorie când producția potențială depășește limitele maxime admise prin caietul de sarcini, în caz contrar plantațiile producătoare de struguri cu D.O.C., nu se autorizează, sau după caz se retrage autorizația.

Tehnologiile de cultură aplicate la sol și plantă se stabilesc de fiecare producător în vederea obținerii de struguri de calitate care să acumuleze

cantitățile de zaharuri și alte componente(arome, antociani, aciditate etc.) la recoltare pentru obtinerea vinurilor cu D.O.C..

Producătorii vor respecta bunele practici agricole și de mediu.

În plantațiile din arealul D.O.C. „BANU MĂRĂCINE”, producătorii au obligația de a asigura conservarea amenajărilor pedo și hidroameliorative existente pe suprafețele pe care le dețin. În acest scop ei trebuie să asigure întreținerea taluzurilor pe terenurile terasate, curățarea și repararea canalelor de dirijare a apelor pe versanți, conservarea căilor de acces, a drumurilor de exploatare și a zonelor de întoarcere, protejarea mediului de poluare.

IX. PRACTICILE OENOLOGICE ADMISE

Arealul delimitat pentru D.O.C. „BANU MĂRĂCINE” se încadrează în zona viticolă C II.

Vinurile produse în arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată “BANU MĂRĂCINE” trebuie să fie produse din struguri ce provin în proporție de 100% din această arie geografică delimitată. Aceste vinuri trebuie să prezinte tipicitate imprimată de arealul de producere și de soiul din care provin.

Vinificarea strugurilor se va face obligatoriu în interiorul arealului delimitat pentru denumirea de origine “BANU MĂRĂCINE”. Transferul strugurilor și vinificarea acestora în afara arealului este permisă numai cu acordul asociației de producători reprezentative din zonă.

Practicile și tratamentele oenologice se efectuează conform legislației în vigoare.

a) *Utilizarea bucăților din lemn de stejar* este permisă la fabricarea vinurilor și pentru a transmite vinului anumiți constituenți care provin din lemnul de stejar. Bucățile de lemn trebuie să provină exclusiv din speciile *Quercus*.

b) *Cupajarea* se poate face doar între categorii diferite de vinuri sau musturi, cu condiția ca acestea să provină din arealul respectiv.

c) *Acidificarea și dezacidificarea*. Strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, vinul nou aflat încă în fermentație și vinul pot face obiectul unei acidificări sau al unei dezacidificări.

Acidificarea 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 acidificarea vinurilor se poate face doar până la limita maximă de 2,5 g/l, exprimată în acid tartric, sau 33,3 miliechivalenți pe litru.

Dezacidificarea 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 dezacidificări parțiale. Acidificarea și dezacidificarea aceluiași produs se exclud reciproc.

d) *Îndulcirea vinurilor* este autorizată numai în stadiul de producție și numai cu must concentrat rectificat, în interiorul regiunii în care este obținut vinul în cauză. Se poate utiliza must de struguri sau must de struguri concentrat numai dacă acesta provine din soiul și din arealul în care este obținut vinul supus îndulcirii.

e) *Limite pentru utilizarea anumitor substanțe :*

- bioxid de carbon utilizat la vinul cu D.O.C. "BANU MĂRĂCINE" să nu depășească 2 g/l în vinul astfel tratat.
- acidul citric utilizat pentru vinul cu D.O.C. "BANU MĂRĂCINE" să nu depășească 1 g/l în vinul astfel tratat.
- acid metatartric utilizat pentru vin cu D.O.C. "BANU MĂRĂCINE" să nu depășească 100 mg/l .

La obținerea vinurilor cu denumire de origine controlată „BANU MĂRĂCINE” este interzisă îmbogățirea.

Este interzisă mărirea tăriei alcoolice naturale în volume a mustului de struguri, a mustului parțial fermentat sau a vinului aflat în fermentare.

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

Culesul strugurilor se efectuează la maturitatea tehnologică, dictată de tipul de vin care se dorește a fi obținut, în funcție de conținutul de zaharuri din struguri și alte substanțe (antociani, arome etc), la recoltare, determinat prin urmărirea mersului coacerii.

Transportul strugurilor trebuie să se facă în timp cât mai scurt la crama după recoltare în vase adecvate (ladite de plastic, bene inox protejate, altele asemenea), pentru a evita scurgerea mustului ravac.

Receptia calitativă și cantitativă.

Prelucrarea strugurilor trebuie să se facă evitând pe cât posibil macerarea timpurie.

Desciorchinatul parțial este obligatoriu. Simultan cu acesta se face și *zdrobirea parțială* a strugurilor. Zdrobitul strugurilor trebuie să favorizeze eliberarea sucului și componentelor din pulpă și pieliță utile în timpul fermentației, fără a determina strivirea sau fărâmițarea ciorchinilor și semințelor.

Scurgerea mustului ravac se face pe cale gravitațională. Acolo unde se folosesc scurgătoare dinamice, șnecul trebuie să aibă diametru mare și turație mică.

Presarea boștinei se va face numai cu prese pneumatice discontinue. Se interzice folosirea preselor continue la prelucrarea strugurilor destinați obținerii de vinuri cu D.O.C. „BANU MĂRĂCINE”.

În cazul lipsei preselor pneumatice se va lucra numai cu mustul ravac.

Sulfitarea se va face asupra strugurilor, mustuielii sau mustului.

Asamblarea se face numai între mustul ravac și cel de la presarea I.

Limpezirea mustului alb este necesară și recomandată.

Adaosul de levuri sub formă de maia sau la levuri liofilizate va asigura o populație viabilă de levuri specializate.

Supravegherea și conducerea fermentației se va realiza prin controlul permanent al temperaturii. La vinurile cu rest de zahăr, sistarea fermentației alcoolice se face înainte ca zahărul să fie complet metabolizat, când tăria alcoolică a vinului este cu 0,5-1 % vol. mai mică decât cea proiectată.

Fermentarea malolactică la vinurile roșii este obligatorie.

Operațiunile de depozitare, îngrijire și condiționare a vinurilor se vor face evitându-se contactul cu aerul și stocarea la temperaturi inadecvate.

Cupajarea vinurilor D.O.C. ”BANU MĂRĂCINE”, albe din soiuri și tipuri diferite sau cupajarea celor roșii din soiuri și tipuri diferite este posibilă cu condiția ca vinurile utilizate în cupaj să provină integral din teritoriul delimitat aferent denumirii de origine controlate.

Nu sunt permise:

- (1) cupajarea succesivă;
- (2) cupajarea vinurilor albe cu vinurile roșii.

Operațiunile de depozitare, îngrijire și condiționare a vinurilor se vor face în vase specifice, evitându-se contactul cu aerul și stocarea la temperaturi inadecvate.

Maturarea vinului se va face în decurs de 3-24 luni, în funcție de natura biologică a soiului din care provine, tipul de vin, direcția de comercializare. Această etapă tehnologică poate avea loc în vase din lemn și este obligatorie pentru vinurile roșii cu D.O.C. „BANU MĂRĂCINE” și facultativă pentru vinurile albe. În condiții de aplicare a procedurii de microoxigenare perioada de maturare se poate reduce la 30 zile. Învechirea la sticlă minim 1-6 luni este recomandată pentru vinurile roșii.

Îmbutelierea se va face în condiții sterile, la rece.

XI. CARACTERISTICILE ANALITICE ȘI ORGANOLEPTICE ALE VINURILOR D.O.C. “BANU MĂRĂCINE” LA PUNEREA ÎN CONSUM

a) Caracteristicile analitice :

- *tărie alcoolică dobândită:*

- min. 11% vol. pentru vinurile albe și roze, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C.–C.M.D.;

- min. 12% vol. pentru vinurile roșii, dacă vor purta mențiunea tradițională DOC – CMD;

- min. 12% vol. pentru vinurile albe cu rest de zahăr, dacă vor purta mențiunea tradițională DOC–CT;

- min. 13% vol. pentru vinurile albe seci și roșii dacă vor purta mențiunea tradițională DOC–CT.

- min. 11% vol. pentru vinurile dulci dacă vor purta mențiunea tradițională DOC–CIB.

- *aciditate totală* (acid tartric): min 4.0 g/l

- *aciditatea volatilă* nu poate depăși:

-18 miliechivalenți pe litru sau 1,08 g/l, pentru vinurile albe și roze;

-20 miliechivalenți pe litru sau 1,2 g/l, pentru vinurile roșii;

-maxim 25 miliechivalenți/litru, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C.-C.T. sau D.O.C.-C.I.B., dacă vinurile au fost supuse unei perioade de maturare de cel puțin doi ani.

- *extract sec nereducător*:

-minim 17 g/l la vinurile albe și roze, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C.-C.M.D.;

-minim 19 g/l la vinurile albe și roze, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C.-C.T.;

-minim 20 g/l la vinurile roșii, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C.-C.M.D.;

-minim 22 g/l la vinurile roșii, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C.-C.T.;

-minim 23 g/l la vinurile albe și roze, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C.-C.I.B.

- *zaharuri totale*, exprimate ca glucoză și fructoză, g/l, în funcție de tipul vinului

- *dioxid de sulf total*, maxim :

- 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, ce au conținut în zaharuri mai mare sau egal cu 5g/l;

- *microelemente*: aluminiul, maxim 8 mg/l; arsenul, maxim 0,2 mg/l; borul, exprimat în acid boric, maxim 80 mg/l; bromul, maxim 1 mg/l; cadmiul, maxim 0,01 mg/l; cuprul, maxim 1 mg/l; fluorul, maxim 1 mg/l; plumbul, maxim 0,2 mg/l; staniul, maxim 1 mg/l; zincul, maxim 5 mg/l; metanolul: maxim 150 mg/l pentru vinurile albe și roze și maxim 300 mg/l pentru vinurile roșii;

- *sulfații*, exprimați în sulfat de potasiu, maximum 1 g/l, cu următoarele excepții:

- maxim 1,5 g/l pentru vinurile cu învechire de cel puțin 2 ani în vase, pentru vinurile indulcite și pentru vinurile obținute prin adaosul, în must sau în vin, de alcool sau distilat de vin;

- maxim 2 g/l pentru vinurile obținute prin adaos de must concentrat și pentru vinurile naturale dulci;

- maxim 2,5 g/l pentru vinurile obținute prin evoluție sub pelicula;

- *sodiul*, maximum 60 mg/l, limită care poate fi depășită pentru vinurile obținute din plantații amplasate pe soluri sărăturoase;
 - *diglucozidul malvidinei*, maximum 15 mg/l pentru vinurile roșii obținute din struguri proveniți din soiuri nobile.
- Toate celelalte caracteristicile analitice trebuie să corespundă legislației în vigoare.

b) Caracteristici organoleptice:

Vinurile trebuie să prezinte următoarele însușiri calitative generale: limpiditate perfectă; culoare caracteristică tipului și vârstei vinului; însușiri superioare de aromă (bucet la vinurile vechi) și gust, armonie gusto-olfactivă și finețe; caracteristici de tipicitate imprimate de arealul de producere și de soi.

1. Fetească albă:

- * *Aspect*: limpede;
- * *Culoare*: galben-verzui, galben-pai;
- * *Miros*: aromă florală, proaspătă, de miere de albine;
- * *Gust*: matasos, bine conturat, catifelat, fructuos, amplu.

2. Fetească regală:

- * *Aspect*: limpede;
- * *Culoare*: galben-verzui, galben-pai;
- * *Miros*: fructuozitate, aromă florală, proaspătă;
- * *Gust*: gust racoritor, fructuos, vin lejer cu aciditate ridicată.

3. Sauvignon

- * *Aspect*: limpede;
- * *Culoare*: galben-verzui, galben-pai;
- * *Miros*: aroma intensă de flori de soc sau flori de via de vie;
- * *Gust*: fructuos, ușor migdalat, onctuos, amplu, post gust prelungit.

4. Riesling:

- * *Aspect*: limpede;
- * *Culoare*: galben verzui;
- * *Miros*: fructuos, aromă fină, plăcută, florală și de strugure în pârgă;
- * *Gust*: aciditatea evidentă și conținutul mediu de extract, vioi, cu personalitate, echilibrat.

5. Chardonnay:

- * *Aspect*: limpede;

- * *Culoare*: galben pai;
- * *Miros*: aromă de vanilie, unt proaspăt;
- * *Gust*: onctuos, rotund, armonios.

6. Pinot Gris

- * *Aspect*: limpede;
- * *Culoare*: galben-verzuie stralucitoare, galben pai;
- * *Miros*: parfum specific, cu aroma discreta de fructe proaspete ;
- * *Gust*: gust racoritor, onctuos, rotund, armonios, aciditatea evidentă si continutul mediu de extract

7. Tămâioasă Românească:

- * *Aspect*: limpede;
- * *Culoare*: galbena-pai cu nuante de verzui până la galben-aurie;
- * *Miros*: aroma deosebita specifică de muscat, cu noante de flori de salcam si miere;
- * *Gust*: fructuos, deosebit, gust de miere si nucsoara, catifelat.

8. Muscat Ottonel:

- * *Aspect*: limpede;
- * *Culoare*: galben-auriu;
- * *Miros*: aroma deosebita si puternica de muscat;
- * *Gust*: inconfundabil de muscat si fructe coapte, catifelat, rotund, proaspat, de o finete deosebita.

9. Cabernet Sauvignon:

- * *Aspect*: limpede;
- * *Culoare*: roșu-rubiniu închis sau purpurie închisa, asemanatoare visinelor supracoapte, care, prin maturare si învechire capata o usoara tenta caramizie;
- * *Miros*: aromă de fructe de padure, coacaze, cirese amare si condimente;
- * *Gust*: corpolent, cu un extract bogat si cu o astringenta destul de agresiva când este tânar, structura taninoasa robusta, gust complex, ierbos.

10. Cabernet Franc

- * *Aspect*: limpede;
- * *Culoare*: rosu violaceu, roșu-rubiniu închis;
- * *Miros*: placut de coacaze rosii, aromă de fructe de padure;
- * *Gust*: vinul are prospetime evidentă și echilibru gustativ, prezinta o anumita nuanta de vegetal.

11. Merlot

- * *Aspect*: limpede ;

- **Culoare*: rosu rubiniu cu reflexe violacee;
- **Miros*: cu note de fructe de padure, prune si cirese amare;
- **Gust*: structura taninoasa stabila, placut, gust complex.

12. Negru de Drăgășani:

- * *Aspect*: limpede,
- * *Culoare*: roșu-închis;
- * *Miros*: aromă de fructe de pădure coapte, cirese, condimente;
- * *Gust*: catifelat, aciditate bine integrată, cu post gust prelung.

13. Novac:

- * *Aspect*: limpede;
- * *Culoare*: roșu-granat intens;
- * *Miros*: buchet de afine, arome picante de cuișoare, piper negru ;
- * *Gust*: de afine, capsuni, tanin bine integrat.

14. Fetească Neagră:

- * *Aspect*: limpede;
- * *Culoare*: roșu-granat, intens, clar, strălucitor;
- * *Miros*: aromă complexă, originală, cu note de scortisoare și prune uscate;
- * *Gust*: bine constituit, echilibrat, savuros .

15. Pinot Noir

- * *Aspect*: limpede;
- * *Culoare*: rubiniu cu intensitate moderata, care trece usor în rosu-caramiziu;
- * *Miros*: aromă schimbătoare de cireșe, căpșuni, zmeura;
- * *Gust*: amplu rotund, moale, alcoolic rafinement si o finete mai rar întâlnite la vinurile rosii.

16. Syrah

- **Aspect*: limpede;
- **Culoare*: rosu inchis;
- **Miros*: aroma de cirese negre si piper;
- **Gust*: delicat, suplu, usor picant, savuros, cu arome de cirese amare, condimentat.

XII. CONDIȚIILE DE COMERCIALIZARE

1. Ambalare și prezentare:

Vinurile cu denumire de origine controlată “BANU MĂRĂCINE” pot fi comercializate către consumatorul final doar îmbuteliate, cu respectarea prezentului caiet de sarcini.

Îmbutelierea vinurilor produse în arealul delimitat pentru denumirea de origine “BANU MĂRĂCINE” se face în ambalaje de sticlă sau bag-in-box, de capacitate cuprinse între 0,25 – 5 litri.

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

Producerea și procesarea strugurilor pentru vinurile cu denumire de origine controlată “BANU MĂRĂCINE”, producerea vinurilor, precum și condiționarea și îmbutelierea acestora se realizează în teritoriul delimitat pentru denumirea de origine controlată “BANU MĂRĂCINE”.

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

În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată “BANU MĂRĂCINE” se folosesc indicații obligatorii și indicații facultative.

Indicații obligatorii:

a. Denumirea la vânzare însoțită de una din mențiunile tradiționale D.O.C.-C.M.D. -cules la maturitate deplină, D.O.C.-C.T. -cules târziu și D.O.C.-C.I.B. -cules la înnobilarea boabelor, exprimate prescurtat sau explicit;

b. Denumirea de origine controlată “BANU MĂRĂCINE”;

c. Produs în România;

d. Volumul nominal;

e. Tăria alcoolică dobândită în volume;

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

g. Tipul produsului:

-sec pentru vinuri cu un conținut de zahăr mai mic de 4,0g/l;

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

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

-dulce, pentru vinul cu un conținut de zahăr mai mare de 45,0g/l.

h. Mențiunea „conține sulfite”;

- i. Numele și adresa imbuteliatorului;
- j) Numărul R.I.V. (numărul din Registrul Industriilor Viticole).

3. Indicații facultative:

- a) Culoarea specifică;
- b) Anul de recoltă, cu condiția ca vinul să provină în proporție de cel puțin 85% din anul indicat;
- c) Denumirea soiului/soiurilor:
 - în cazul în care se utilizează numele unui singur soi de viță de vie sau un sinonim al acestuia, produsul să fi fost obținut în proporție de 100% din soiul menționat;
 - în cazul în care se utilizează două, trei sau mai multe soiuri de vin sau sinonimele lor, produsul în cauză să fi fost obținut în proporție de 100% din soiurile menționate; soiurile trebuie să fie menționate în ordinea descrescătoare a proporției, utilizându-se caractere de aceeași dimensiune;
- d) „Fermentat maturat în baric” sau „fermentat/maturat în prezența ațchiilor de lemn de stejar”
- e) Mențiunea tradițională;
- f) Distincții acordate, numai pentru lotul în cauză;
- g) Mențiuni facultative privind îmbutelierea la „castel”, „podgorie”, „proprietate” etc.
- h) Marca de comert;
- i) Denumirea plaiului pentru vinurile provenite în exclusivitate din plaiul respectiv ;
- j) Numele persoanei (persoanelor) fizice și denumirea persoanei juridice care au participat la procesul de elaborare a vinului;
- k) Mențiuni care se referă la:
 - istoria vinului sau a firmei producătoare;
 - condiții naturale ale arealului de producere, tehnici de cultură speciale, de cules și de elaborare a vinurilor ;
 - recomandări privind consumarea vinului : temperatură, asociere cu mâncăruri și altele asemenea;
 - unele mențiuni suplimentare privind însușirile senzoriale, date analitice, altele decât tăria alcoolică, indicații complementare asupra provenienței, reprezentări grafice;
- l) Codul de bare al produsului;

m) Simbolul comunitar ce indică denumirea de origine controlată;

4. Indicațiile obligatorii se înscriu în același câmp vizual, pe eticheta principală. Excepție poate face data ambalării sau a numărului lotului și mențiunea «conține sulfiți» Indicațiile facultative se pot înscrie fie pe eticheta principală, fie pe contraetichetă, fluturași sau buline.

5. Indicațiile înscrise pe etichetă trebuie să fie citete și vizibile. Termenii folosiți în etichetare trebuie să fie înțeleși de consumatori.

XIII. MENȚIUNI TRADIȚIONALE

Mențiunile tradiționale: *C.M.D. - cules la maturitatea deplină, C.T. - cules târziu și C.I.B. - cules la înnobilarea boabelor*, date de conținutul în zaharuri la recoltarea strugurilor, în conformitate cu prevederile prezentului Caiet de sarcini, pot fi utilizate numai pentru descrierea vinurilor cu .D.O.C ”BANU MĂRĂCINE”.

Aceste mențiuni pot fi scrise pe eticheta principală, fie în întregime, fie prescurtat, astfel: *D.O.C. – C.M.D., D.O.C. – C.T. sau D.O.C. – C.I.B.*

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată “ BANU MĂRĂCINE”, maturate minim 6 luni în vase de stejar și învechite în sticla timp de cel puțin 6 luni, se poate utiliza la etichetare mențiunea tradițională *Rezervă*

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată “” BANU MĂRĂCINE 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*.

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată “ BANU MĂRĂCINE” introduse pe piață înainte de sfârșitul anului în care a fost produs, se poate utiliza la etichetare mențiunea tradițională *Vin tânăr*.

XIV. DECLASAREA VINURILOR CU D.O.C. „BANU MĂRĂCINE”

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condițiile de a fi valorificate cu denumirea de origine controlată “BANU MĂRĂCINE”, dacă pierd aceste condiții sau la cererea producătorului, ele vor fi declassate în alte categorii 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, păstrare sau învechire, producătorul poate să solicite O.N.V.P.V. declasarea unui vin cu D.O.C. la altă categorie, cu precizarea motivelor care stau la baza cererii.

XV. AUTORITATEA DE CONTROL SI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAȚIILOR PRODUSULUI

Autoritatea desemnată pentru controlul și gestiunea denumirii de origine controlată „BANU MĂRĂCINE” este **Oficiul National al Viei si Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.)**, prin Inspectoratul Teritorial Oltenia.

Adresa Inspectoratul Teritorial Oltenia: Str. Calea București, Bl. R10, Sc.1, Ap.16, Craiova, Dolj, Cod postal 200516, Telefon/Fax: 0251.542.140; 0752.100.989, e-mail: oltenia@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 „BANU MĂRĂCINE” și declasarea acestora se face la solicitarea producătorilor care se supun condițiilor din prezentul caiet de sarcini și legislației în vigoare, 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, exprimate în % vol. alcool;
 - 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, exprimată 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 realizat de către Comisia de examinare constituită la nivelul denumirii de origine controlată ”BANU MĂRĂCINE”; 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:

- esantionare;
- 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 O.N.V.P.V. care a fost adus la cunoștința operatorilor și 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 „BANU MĂRĂCINE”, în special pentru a ține cont de evoluția cunoștințelor științifice și tehnice sau pentru a redefini aria geografică.