

**CAIET DE SARCINI**  
**pentru producerea și comercializarea vinului cu denumire de origine controlată**  
**„MEHEDINȚI”**

**I. DEFINIȚIE**

Denumirea de origine controlată “MEHEDINȚI” 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. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ**

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

**Localizare geografica:**

Arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată “MEHEDINȚI” acopera două podgorii: podgoria Severinului și podgoria Plaiurile Drâncei.

Podgoria Severinului este situată în extremitatea sud-vestică a Podisului Getic, respectiv pe Dealurile Motrului, și în zona de contact a acestora cu Podișul Mehedinți. Cele două centre viticole ale podgoriei sunt situate aproximativ pe aceeași paralelă (42°42' latitudine nordică), dar distanțate între ele la circa 30 km linie aeriană. Administrativ, podgoria se găsește în județul Mehedinți.

Podgoria Plaiurile Drincei este amplasată la sud-est de podgoria Severinului și la vest de podgoria Dealurile Craiovei. Matematic, ea este traversată de meridianul de 23°, longitudine estică și se încadrează între paralelele de 44°13'-44°34', latitudine nordică, situându-se astfel printre podgoriile cele mai sudice ale țării. Centrele viticole ale podgoriei Plaiurile Drincei sunt situate în județele Mehedinți și Dolj.

**Cadrul natural**

**Litologia** aparține în întregime cuaternarului în cazul podgoriei Plaiurile Drincei. În zona mai înaltă, piemontana, el este constituit din depozite fluvio-deltaice de pietrisuri și nisipuri pleistocene inferioare, urmate spre suprafața de succesiunea pietrisurilor, nisipurilor, luturilor și loessoidelor pleistocen medii și superioare. În cazul podgoriei Severinului litologia este reprezentată printr-un complex de marne, argile și nisipuri pliocene lacustre, peste care se suprapune, la sud, spre Dunăre, o succesiune de pietrisuri, nisipuri și depozite loessoide pleistocen superioare. Pentru ambele centre sunt comune aluviunile nisipo-pietroase holocene din luncile râurilor.

**Tipurile de sol** dominante în cazul podgoriei Plaiurile Drincei sunt solurile brun-roscate și cernoziomurile levigate, ambele fiind avantajate de textura mijlocie, local grosieră, sau argilo-lutoasă. Caracteristicile fizice și chimice ale acestor soluri sunt dintre cele mai favorabile pentru cultura vitei de vie. Solurile de fond în aria centrului Dealul Viilor din Depresiunea Severinului sunt solurile brun-roscate, normale sau slab-moderat erodate pe versanți, urmate de soluri brune sau/si soluri slab podzolite, moderat-puternic erodate pe pante și soluri aluviale pe terasele de luncă ale Topolnitei.

**Relieful**, în cazul podgoriei Plaiurile Drincei, este reprezentat prin sectoare a două unități geomorfologice importante: Podisul Getic și Câmpia Olteniei. Podisul Getic participă prin partea sudică a Câmpiei piemontane înalte a Balacitei într-un complex de coline V-E în partea nordică, cu altitudini în jur de 300 m, și de platouri cvasitubulare suspendate în partea centrală a regiunii, cu înclinare spre S și S-E. Câmpia Olteniei participă aici prin treptele mai înalte ale Câmpiei Blahnitei și, parțial, ale Câmpiei Desnatuiului. În cazul podgoriei Severinului relieful aparține la două subunități ale Podisului Getic, respectiv Depresiunea Severinului și Colinele Corcovei. Relieful

Depresiunii Severinului are aspect colinar în jumătatea nordică și se continuă spre sud cu terasele netede ale Dunării. Colinele Tutovei coboară spre sud și sud-est de la circa 400 de m la 200 m altitudine absolută. Pantele frontale ale colinelor sunt în jur de 5°.

**Hidrografia** este reprezentată printr-o rețea de ape curgătoare autohtone, între care doar Drincea și Blahnița au scurgere permanentă și debite în general reduse dar foarte variabile pe parcursul anului. Afluenții lor sunt semipermanenți sau temporari. Apele freatice din zona colinară nordică sunt discontinue, în timp ce stratele acvifere sunt mai bogate și cu mai mare continuitate în aria platourilor suspendate central. Straturile acvifere sunt mai bogate și cu mai mare continuitate. În cazul podgoriei Severinului rețeaua hidrografică este tributară Dunării, îndeosebi prin intermediul Topolnitei în depresiunea Severinului, Cosustei și Motrului în Colinele Corcovei, văi cu scurgere permanentă. Un aport substanțial revine apelor freatice, la adâncimi diferite (între 1 și 20 m) și de bună calitate.

**Climatul** este temperat continental moderat, de nuanță mediteraneană, consecința a frecvenței maselor de aer vestice și sud-vestice, fără a exclude influența maselor de aer tropical sudic și cele est-europene în cazul podgoriei Plaiurile Drâncei și temperat moderat continental, cu vadite influențe vestice (atlantice) și sud-vestice (mediterano-adriatice) în cazul podgoriei Severinului.

Existența unor plantații viticole pe actualul teritoriu al denumirii de origine controlată "MEHEDIŢI" este consemnată încă din cele mai vechi timpuri în diferite zăpisi, jalbe, acte de vânzare-cumpărare, danii, învoielii. Printr-un document din 8 ianuarie 1407, Mircea cel Bătrân (1386-1418) daruiește și întărește mănăstirii Cozia un obroc anual de grâu și vin. De-a lungul timpului se consemnează că în această zonă se practica viticultura. St. C. Teodorescu și M. Gheorghita (1970) consemnau că la mijlocul secolului al XIX-lea, Orevița și Golul Drâncei constituiau podgoriile cele mai mari ale Mehedințului.

În anul 1900, C.V. Munteanu și C. Roman, într-o lucrare intitulată "*Vinurile României. Studiul economic și chimic*", reliefează, cu ajutorul datelor analitice, că vinurile roșii de Mehedinți erau alcoolice, bogate în extract și cu un conținut ridicat în substanțe minerale.

Dintr-o statistică din 3 decembrie 1832, reiese că în județul Mehedinți exista o suprafață de 5341 pogoane de viță de vie. Improprinderea din august 1864 a stimulat extinderea plantațiilor viticole încât, după grâu și porumb, vinul ocupă în județul Mehedinți locul trei la export.

Cultivarea viței de vie și crearea vinurilor de calitate deosebită, cu caracteristici tipice pentru denumirea de origine controlată "MEHEDIŢI" 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 vitei de vie și crearea vinurilor de calitate deosebită, cu caracteristici tipice pentru denumirea de origine controlată "MEHEDIŢI". 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, corpulente, 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 grosieră, sau argilolutoasă, caracteristicile fizice și chimice ale acestor soluri fiind dintre cele mai favorabile pentru cultura vitei de vie. Solurile de fond în aria centrului Dealul Viilor din Depresiunea Severinului sunt solurile brun-roșcate, normale sau slab-moderat erodate pe versanți, urmate de soluri brune sau/si soluri slab podzolite, moderat-puternic erodate pe pante și soluri aluviale pe terasele de luncă ale Topolnitei.

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 “MEHEDIŢI” 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. “MEHEDIŢI”**

Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată “MEHEDIŢI”, cu subdenumirile “SEVERIN”, “CORCOVA”, “GOLUL DRINCEI”, ” VÂNJU MARE” și ” OREVIȚA” cuprinde următoarele localități (municipii, orașe, comune și sate), astfel:

#### **I). Subdenumirea de origine “ SEVERIN”:**

1. Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu subdenumirea de origine “SEVERIN” cuprinde următoarele localități situate în județul Mehedinți:

- Municipiul Drobeta Turnu-Severin
- Com. Suburbană Șimian - satele Cerneți, Poroina Mare, Erghevița;
- Com. Breznița-Ocol - satele Breznița-Ocol, Șusița;
- Com. Izvoru Bârzii - satele Halînga, Izvoru Bârzii;
- Com. Malovăț - satele Malovăț, Colibași, Lazu, Negrești;
- Com. Hinova - satele Hinova, Bistrița.

2. Denumirea de origine “MEHEDIŢI-SEVERIN” poate fi completată și cu una dintre următoarele denumiri de plai viticol: DEALUL VIILOR, HALÂNGA, HINOVA, BREZNIȚA, ȘIMIAN, POROINA.

#### **II). Subdenumirea de origine “CORCOVA”**

1. Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu subdenumirea de origine “CORCOVA” cuprinde următoarele localități situate în județul Mehedinți:

- Com. Corcova - satele Corcova, Pârvulești, Gârbovățu de Jos, Imoasa, Jirov;
- Com. Broșteni - satele Broșteni, Căpățânești, Lupșa de Jos, Meriș.
- Com. Florești - sat Florești;
- Com. Căzănești – satele Căzănești, Severinești, Valea Coșuștei.

2. Denumirea de origine “MEHEDIŢI-CORCOVA” poate fi completată sau nu, cu una dintre următoarele denumiri de plai viticol: PÂRVULEȘTI, FOIȘOR, LA OCOALE, JIROVEL.

#### **III). Subdenumirea de origine “GOLUL DRINCEI”**

1. Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu subdenumirea de origine “GOLUL DRINCEI” cuprinde următoarele localități situate în județul Mehedinți:

- Com. Vlădaia - satele Vlădaia, Almăjel, Scorila, Ștircovița;
- Com. Punghina - satele Drincea, Satu Nou, Punghina;
- Com. Oprișor - satele Oprișor, Prisăceaua;
- Com. Bălăcița - satele Bălăcița, Dobra, Gvardinița;
- Com. Corlățel - satele Corlățel, Valea Anilor.

2. Denumirea de origine “MEHEDIŢI-GOLUL DRINCEI” poate fi completată și cu una dintre următoarele denumiri de plai viticol: VLĂDAIA, ALMĂJEL, OPRIȘOR, DEALUL GÂRLEANU, DEALUL GOLULUI, SCORILA, PUNGHINA, VALEA ANILOR.

#### **IV). Subdenumirile de origine “VÂNJU MARE” și „OREVIȚA”**

1. Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu subdenumirile de origine “VÂNJU MARE” și “OREVIȚA” cuprinde următoarele localități situate în județul Mehedinți:

- Orasul Vânju Mare - satele Orevița Mare, Bucura, Nicolae Bălcescu, Traian;
- Com. Rogova - satele Rogova, Poroinița;
- Com. Poroina Mare - satele Fântânile Negre, Poroina Mare, Șipotu;
- Com. Livezile - satele Livezile, Izvoru Aneștilor;
- Com. Devesel - satul Scăpău;
- Com. Pădina - satele Pădina Mare.

2. Denumirile de origine “MEHEDINȚI-VÂNJU MARE și MEHEDINȚI-OREVIȚA” pot fi completate și cu una dintre următoarele denumiri de plai viticol: OREVIȚA, ROGOVA, BUCURA, SCĂPĂU, DEALUL ȚIGANULUI, FÂNTÂNILE NEGRE, STÂRMINA, PĂDINA.

#### IV. SOIURILE DE STRUGURI

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

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

#### V. PRODUCȚIA DE STRUGURI (kg/ha)

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

Nr. crt	Soiurile de struguri	Producția maximă de struguri admisă, la recoltare pe categorii de calitate -kg/ha-		
		C.M.D.	C.T.	C.I.B.
1	Tămâioasă Românească, Chardonnay	12000	10000	7000
2	Pinot Gris, Muscat Ottonel	10000	9000	6000
3	Sauvignon, Fetească Albă, Riesling Italian	12000	10000	7000
4	Fetească Regală, Viognier	12000	10000	-
5	Merlot, Novac, Negru de Drăgășani, Marcelan, Syrah, Fetească Neagră	12000	10000	-
6	Pinot Noir, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	10000	9000	-

#### VI. 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 “MEHEDINȚI” se constată în momentul recepției lor la crama.

Strugurii destinați producerii vinului materie primă pentru vinul cu denumire de origine "MEHEDINȚI" trebuie să fie sănătoși, cu boabele nezdobite. 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.

## VII. RANDAMENTUL ÎN VIN (hl/ha)

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

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

## VIII. CARACTERISTICILE ȘI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTAȚIILOR

Pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată "MEHEDINȚI", 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 tulpina 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 păstrarea 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 mușegai, se recomandă aplicarea desfrunziturii parțial în zona strugurilor la butucii cu masă foliară bogată, precum și tratamente cu metabisulfid 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 planta se stabilesc de fiecare producător în vederea obținerii de struguri de calitate care să acumuleze cantitățile de zahăruri și alte componente (arome, antociani, aciditate etc.) la recoltare pentru obținerea vinurilor cu D.O.C..

Producătorii vor respecta bunele practici agricole și de mediu.

În plantațiile din arealul D.O.C. „MEHEDINȚI”, 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. „MEHEDINȚI” se încadrează în zona viticolă C II.

Vinurile produse în arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată “MEHEDINȚI” 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 “MEHEDINȚI”. 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. "MEHEDINȚI" să nu depășească 2 g/l în vinul astfel tratat.
- acidul citric utilizat pentru vinul cu D.O.C. "MEHEDINȚI" să nu depășească 1 g/l în vinul astfel tratat.
- acid metatartric utilizat pentru vin cu D.O.C. "MEHEDINȚI" să nu depășească 100 mg/l .

La obținerea vinurilor cu denumire de origine controlată „MEHEDINȚI” 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. „MEHEDINȚI”

*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. „MEHEDINȚI”.

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. "MEHEDINȚI"*, 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. „MEHEDIŢI” 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. “MEHEDIŢI” 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 D.O.C. –C.M.D.;

- min. 12% vol. pentru vinurile albe cu rest de zahăr, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C.–C.T.;

- min. 13% vol. pentru vinurile albe seci și roșii dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C.–C.T..

- min. 11% vol. pentru vinurile dulci dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C.–C.I.B..

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

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

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

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

-minim 23g/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;

- *sulfatii*, 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 (buket 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*: catifelat, fructuos, amplu, mățâsos, bine conturat.

### **2. Fetească regală:**

\* *Aspect*: limpede;

\* *Culoare*: galben-verzui, galben-pai;

\* *Miros*: fructuozitate, aromă florală, proaspătă;

\* *Gust*: vin lejer cu aciditate ridicată, gust răcoritor, fructuos.

### **3. Sauvignon**

\* *Aspect*: limpede;

\* *Culoare*: galben-verzui, galben-pai;

\* *Miros*: aromă intensă de flori de soc, pepene galben sau flori de vita 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 (diacetil);

\* *Gust*: onctuos, rotund, armonios.

### **6. Viognier:**

\* *Aspect*: limpede;

\* *Culoare*: galben-verzuie strălucitoare, galben pai;

\* *Miros*: parfum specific, cu aroma discretă de fructe proaspete ;

\* *Gust*: gust răcoritor, onctuos, rotund, armonios, aciditatea evidentă și conținutul mediu de extract

### **7. Pinot Gris**

\* *Aspect*: limpede;

\* *Culoare*: galben-pai;

\* *Miros*: aromă deosebită fină de fructe galbene coapte, care îi accentuează tipicitatea;

\* *Gust*: moale, armonios, aciditate echilibrată.

### **8. Tămâioasă Românească:**

- \**Aspect*: limpede;
- \**Culoare*: galbena-pai cu nuanțe de verzui până la galben-aurie;
- \**Miros*: aroma deosebita specifică de muscat, cu nuanțe de flori de salcâm, miere și nucșoară;
- \**Gust*: fructuos, deosebit, gust de miere și nucșoara, catifelat.

#### **9. Muscat Ottonel:**

- \* *Aspect*: limpede;
- \* *Culoare*: galben-auriu;
- \* *Miros*: aromă deosebită și puternică de muscat;
- \* *Gust*: inconfundabil de muscat și fructe coapte, catifelat, rotund, proaspăt, de o finete deosebită.

#### **10. Cabernet Sauvignon:**

- \* *Aspect*: limpede;
- \* *Culoare*: roșu-rubiniu închis sau purpurie închisă, asemănătoare visinelor supracoapte, care, prin maturare și învechire capătă o usoară tentă caramizie;
- \* *Miros*: aromă de fructe de pădure, coacaze, cirese amare și condimente;
- \* *Gust*: corpolent, cu un extract bogat și cu o astringență destul de agresivă când este tânăr, structura taninoasă robustă, gust complex, ierbos.

#### **11. Cabernet Franc**

- \**Aspect*: limpede;
- \**Culoare*: roșu violaceu, roșu-rubiniu închis;
- \**Miros*: plăcut de coacaze roșii, aromă de fructe de pădure;
- \**Gust*: vinul are prospețime evidentă și echilibru gustativ fiind lejer și foarte prietenos, prezintă o anumită nuanță de vegetal.

#### **12. Merlot**

- \**Aspect*: limpede ;
- \**Culoare*: roșu rubiniu cu reflexe violacee;
- \**Miros*: cu note de fructe de pădure, prune și cireșe amare;
- \**Gust*: structura taninoasă stabilă, plăcut, gust complex.

#### **13. Marcelan**

- \**Aspect*: limpede ;
- \**Culoare*: roșu-rubiniu închis;
- \**Miros*: cu note de fructe de pădure, prune și cireșe amare;
- \**Gust*: structură taninoasă stabilă, plăcut, savuros .

#### **14. Negru de Drăgășani:**

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

#### **15. Novac:**

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

#### **16. Fetească Neagră:**

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

#### **17. Pinot Noir**

- \* *Aspect*: limpede;
- \* *Culoare*: rubiniu cu intensitate moderată, care trece ușor în roșu-caramiziu chiar și printr-o maturare de scurtă durată;

\* *Miros*: aromă schimbătoare de cireșe, căpșuni, zmeură;

\* *Gust*: amplu rotund, moale, alcoolic rafinement și o finețe mai rar întâlnite la vinurile roșii.

### **18. Syrah**

\**Aspect*: limpede;

\**Culoare*: roșu închis;

\**Miros*: aroma de cireșe negre și piper;

\**Gust*: delicat, suplu, ușor picant, savuros, cu arome de cireșe amare, condimentat.

## **XII. CONDIȚIILE DE COMERCIALIZARE**

### **1. Ambalare și prezentare:**

Vinurile cu denumire de origine controlată "MEHEDINȚI" pot fi comercializate către consumatorul final doar îmbuteliate, cu respectarea prezentului caiet de sarcini.

Îmbutelierea vinurilor produse în arealul delimitat pentru denumirea de origine "MEHEDINȚI" se face în ambalaje de sticlă sau bag-in-box, de capacități cuprinse între 0,25 – 5, 0 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 "MEHEDINȚI", producerea vinurilor, precum și condiționarea și îmbutelierea acestora se realizează în teritoriul delimitat pentru denumirea de origine controlată "MEHEDINȚI".

**2.** În sistemul de ambalare și etichetare, pentru vinurile cu denumire de origine controlată "MEHEDINȚI" se utilizează eticheta principală și contraeticheta (sau eticheta secundară).

În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată "MEHEDINȚI" 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 înobilarea boabelor, exprimate prescurtat sau explicit;

b. Denumirea de origine controlată "MEHEDINȚI";

c. Produs în România;

d. Volumul nominal;

e. Tăria alcoolică dobândită în volume;

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

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 sulfiți”;

i. Numele și adresa îmbuteliatorului;

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

#### **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 așchiilor de lemn de stejar”

e) Mențiunea tradițională;

f) Distincții acordate, numai pentru lotul în cauză;

g) Mențiuni facultative privind imbutelierea la „castel”, „podgorie”, „proprietate” etc.

h) Marca de comert;

i) Denumirea plaiului pentru vinurile provenite în exclusivitate din plaiul respectiv ;

j) Subdenumirea de origine ;

k) Numele persoanei (persoanelor) fizice și denumirea persoanei juridice care au participat la procesul de elaborare a vinului;

l) 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;

m) Codul de bare al produsului;

n) 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 citețe 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 ”MEHEDINTI”.

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 “MEHEDINTI”, maturate minim 6 luni în vase de stejar și învechite în sticlă timp de cel puțin 6 luni, se poate utiliza la etichetare mențiunea tradițională **Rezervă**

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată “MEHEDINTI” 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 “MEHEDINTI” 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. „MEHEDINȚI”**

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condițiile de a fi valorificate cu denumirea de origine controlată „MEHEDINȚI”, dacă pierd aceste condiții sau la cererea producătorului, ele vor fi declarate 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 ȘI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAȚIILOR PRODUSULUI**

Autoritatea desemnată pentru controlul și gestiunea denumirii de origine controlată „MEHEDINȚI” este **Oficiul Național al Viei și 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 poștal 200516, Telefon/Fax: 0040251.542.140, Mobil 0752.100.989, e-mail: [oltenia@onvpv.ro](mailto: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 „MEHEDINȚI” 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 ”MEHEDINȚI”; 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 „MEHEDINȚI”, în special pentru a ține cont de evoluția cunoștințelor științifice și tehnice sau pentru a redefini aria geografică.