

CAIET DE SARCINI
pentru producerea și comercializarea vinurilor cu denumirea de origine controlată
„SARICA NICULIȚEL”

I. DEFINIȚIE

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

II. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

a) **Detalii privind zona geografică.** Arealul aferent DOC Sarica Niculițel se află în unitatea morfostructurală Dobrogea de nord, unde roca principală pe seama căreia s-au format solurile din zonă este loesul.

Solul are însușiri fizico-chimice foarte bune, cu permeabilitate, porozitate și textură medie, lutonisipoasă, și drenaj foarte bun. Apa nu bălțește decât pentru scurt timp.

Solurile predominante sunt din clasa Cernoziomuri, cu caracteristici de sol slab tasat, cu reacție alcalină, pH = 8,0 – 8,2, cu carbonat de calciu moderat, aprovizionat cu NPK, cu o clasă de pretabilitate III, ce indică condiții foarte bune pentru cultura viței de vie.

Temperatura medie anuală este cu puțin peste 10 grade Celsius iar precipitațiile anuale sunt de aprox. 440 mm.

Vecinătatea cu Dunărea și Delta Dunării la nord, cu păduri întinse la sud, coroborată cu expunerea preponderent nordică a arealului, atenuează efectele caniculei din timpul verii. Excepțiile referitoare la expunerea preponderent nordică, o constituie plantațiile de la Cerna, Valea Teilor și mai nou, cele de la Carcaliu.

Ca localizare, viticultura din acest areal este organizată în jurul dealurilor Niculițelului și Munților Măcin, resturi ale vechiului lanț muntos Hercinic. În unele locuri, Isaccea sau Somova, viile sunt foarte aproape de lacurile riverane Dunării.

b). **Detalii privind produsul/produsele** Viile de la Tulcea și Somova sunt preponderent constituite din soiuri roșii, Merlot, Cabernet Sauvignon, Burgund mare, Băbească neagră dar și din soiuri albe, Aligoté, Riesling Italian, Fetească albă. În centrele viticole Niculițel și Măcin, producția de vinuri albe este preponderentă, formată din Aligoté, Fetească regală, Sauvignon blanc, Riesling Italian, Muscat Ottonel, Rkațiteli, etc. Tot în aceste areale se obțin valoroase vinuri roșii de Merlot și Cabernet varietal. În toată podgoria, se distinge soiul Aligoté despre care se vorbește că în acest areal și-a găsit a doua patrie.

c). **Interacțiune cauzală** Sarica Niculițel este cea mai veche podgorie a Dobrogei. Aproape orice descoperire arheologică are inscripționat sau sculptat pe ea motivul viței de vie. Prin cetățile port de la Dunăre, Aegyssus de la Tulcea, Noviodunum de la Isaccea sau Arrubium de la Măcin, se făcea un puternic comerț cu vin. Există documente care atestă că negustorii polonezi cumpărau vin din podgoria Sarica Niculițel și-l încăreau în corăbii în portul Isaccea.

Din statisticile mai vechi, rezultă că în 1903, în această zonă erau aproximativ 5 800 ha de vie și se realiza o producție de aproximativ 305 000 hl de vin, fiind pe locul doi în țară, după ținutul Putnei.

În prezent, arealul DOC SARICA NICULIȚEL se poate împărți în trei centre viticole importante: Tulcea, Niculițel și Măcin.

III. DELIMITAREA TERITORIALĂ PENTRU PRODUCEREA VINULUI CU D.O.C. “SARICA NICULIȚEL”

Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată “Sarica Niculițel” cuprinde următoarele localități situate în județul Tulcea:

- Oraș Tulcea
- Comuna Somova satele Somova, Mineri, Parcheș;
- Comuna Niculițel satul Niculițel;
- Comuna Izvoarele satele Izvoarele, Alba;
- Comuna Valea Teilor satul Valea Teilor;
- Comuna Frecăței satele Telița, Poșta;
- Oraș Isaccea
- Comuna Luncavița satul Luncavița;
- Comuna Văcăreni satul Văcăreni;
- Comuna Jijila satul Jijila;
- Oraș Măcin
- Comuna Greci satul Greci;
- Comuna Carcaliu satul Carcaliu
- Comuna Cerna satul Cerna.

În cazul utilizării subdenumirii “Tulcea”, strugurii și vinurile DOC nu pot proveni decât din orașul Tulcea și localitatea Mineri.

Denumirea de origine SARICA NICULIȚEL poate fi completată cu una din următoarele denumiri de plai viticol: DEALUL VIILOR, DEALUL MARCA, DEALUL LIPCA, BĂDILA. Denumiri de plai viticol pot fi și denumirile localităților menționate mai sus.

IV. SOIURILE DE STRUGURI

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obținerea vinurilor DOC SARICA NICULIȚEL sunt următoarele:

- soiuri albe: Muscat Ottonel, Fetească albă, Sauvignon, Aligoté, Riesling italian, Riesling de Rhin, Fetească regală, Chardonnay, Rkațiteli, Pinot gris.
- soiuri roșii: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Pinot noir, Fetească neagră, Burgund mare, Băbească neagră, Syrah.

V. PRODUCȚIA MAXIMĂ DE STRUGURI (kg/ha)

Producția maximă pentru strugurii cu D.O.C. SARICA NICULIȚEL, în funcție de mențiunea tradițională utilizată, este de maxim:

Soiurile de struguri	Producția maximă (kg/ha)	
	D.O.C.-C.T.	D.O.C.-C.M.D.
Muscat Ottonel, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Pinot noir, Fetească neagră, Syrah	8.000	9.000
Fetească albă, Sauvignon, Chardonnay, Pinot gris, Merlot	9.000	11.000
Aligoté, Riesling italian, Riesling de Rhin, Burgund mare	-	11.000
Fetească regală, Rkțiteli Băbească neagră	-	12.000

VI. RANDAMENTUL MAXIM ÎN VIN (hl/ha)

Randamentul în vin pentru D.O.C. SARICA NICULIȚEL, în funcție de mențiunea tradițională utilizată este de maxim:

Soiurile de struguri	Randamentul maxim (hl/ha)	
	D.O.C.-C.T.	D.O.C.-C.M.D.
Muscat Ottonel, Cabernet varietal, Pinot noir, Fetească neagră, Syrah	52	60
Fetească albă, Sauvignon, Chardonnay, Pinot gris, Merlot	60	75
Aligoté, Riesling italian, Riesling de Rhin, Burgund mare	-	75
Fetească regală, Rkțiteli Băbească neagră	-	82

VII. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

Struguri materie primă destinați producerii vinului cu denumire de origine “Sarica Niculițel” trebuie să fie sănătoși, cu boabele nezdrobite.

Este necesar să fie introduși în ziua în care au fost culeși în procesul de fabricație, cu excepția când se preferă răcirea strugurilor înainte de zdrobire și nu răcirea mustuielii.

Caracteristicile strugurilor la recoltare trebuie să fie conform anexei la prezentul caiet de sarcini

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

- puritatea de soi a strugurilor la zdrobire va fi de 100%.

- o stare bună de sănătate – proporția boabelor avariate de zdrobire, mucegai, grindină sau toate la un loc nu poate fi mai mare de 10%.

Conținutul de zahăr la recoltare trebuie să fie de :

- minim 187 g/l , dacă vinul va purta mențiunea tradițională C.M.D.
- minim 210 g/l , dacă vinul va purta mențiunea tradițională C.T.

VIII. CARACTERISTICILE ȘI PRACTICILE DE CULTURĂ ALE PLANTAȚILOR

Plantațiile din care se obțin vinurile cu D.O.C SARICA NICULIȚEL trebuie să aibă o puritate de soi de cel puțin 80%. Butucii-impurități din 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 și de sănătate a materiei prime se face cu ocazia recepționării strugurilor la cramă.

- puritatea de soi a strugurilor va fi de 100% pentru producerea de vinuri care se valorifică cu denumire de soi;

- o stare bună de sănătate - proporția boabelor avariate nu poate fi mai mare de 10%.

Densitatea plantației : minim 3 330 plante / ha.

Irigarea : admisă numai în anii secetoși cu notificarea O.N.V.P.V, atunci când conținutul apei în sol pe adâncimea de 0-100 cm scade la 50% din IUA, prin folosirea unor norme moderate de udare (400-600 mc/ha).

Recoltarea în verde – reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă când producția potențială depășește limitele maxime admise prin caietul de sarcini.

Fertilizarea se va realiza prin aplicare de îngrășăminte organice o dată la 4-5 ani, precum și prin administrarea de îngrășăminte chimice în doze moderate, ținând cont de analizele agrochimice efectuate. Pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată “Sarica Niculițel” plantațiile vor fi bine întreținute iar condițiile de cultură ale viței de vie se stabilesc de fiecare producător, în vederea obținerii de struguri de calitate care să acumuleze cantitățile de zaharuri la recoltare, prevăzute în anexă pentru fiecare tip de vin.

IX. PRACTICILE OENOLOGICE

Arealul delimitat pentru D.O.C. “Sarica Niculițel” se încadrează în zona viticolă CII .

Vinurile produse în acest areal au caracteristici specifice și o reputație ce poate fi atribuită numai acestei zone.

Strugurii provin în proporție de 100% din această arie geografică.

Practicile și tratamentele oenologice se efectuează conform legislației în vigoare.

Vinul produs în arealul delimitat pentru D.O.C. “Sarica Niculițel” are o tărie alcoolică naturală și dobândită de min 11 %vol.

Îndulcirea vinurilor cu denumire de origine controlată se realizează numai cu:

- must de struguri sau must de struguri concentrat care provine din același soi și aceeași denumire de origine;
- must de struguri concentrat rectificat.

X. TEHNOLOGIA DE OBȚINERE A VINURILOR cu D.O.C. SARICA NICULIȚEL

Etaple tehnologice pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată “Sarica Niculițel” sunt :

- 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 la recoltare, determinat prin urmărirea mersului coacerii.
- Transportul strugurilor la centrul de vinificație trebuie să se facă în vase adecvate, pentru a evita scurgerea mustului ravac;
- Recepția strugurilor (cantitativă și calitativă);
- Desciorchinarea strugurilor;
- Macerarea pe boștină la soiurile aromate și semiaromate. La celelalte soiuri, macerarea pe boștină și durata acesteia rămâne la latitudinea producătorului.
- Presarea numai cu prese discontinue; presarea cu prese continue la vinurile roșii se admite numai cu condiția utilizării fracțiunii de must ravac;
- Limpezirea mustului;
- La vinurile roșii macerarea-fermentarea pe boștină până la realizarea culorii dorite; este interzis tratamentul termic al mustuielii;
- Realizarea fermentației malolactice ;
- Cupajarea numai cu vinuri din arealul DOC SARICA NICULIȚEL în vederea realizării de diferite sortimente DOC SARICA NICULIȚEL albe sau roșii.

Maturarea la vas și învechirea la sticle rămâne la latitudinea producătorului, atât în ceea ce privește realizarea cât și duratele acestor două faze în evoluția vinurilor cu D.O.C. "Sarica Niculițel".

XI. CARACTERISTICILE ANALITICE ȘI SENZORIALE LA PUNEREA LOR ÎN CONSUM

a) Caracteristicile analitice :

Vinurile cu D.O.C. "Sarica Niculițel" trebuie să prezinte minimum de caracteristici de compoziție prevăzute în anexa prezentului caiet de sarcini, iar în ceea ce privește ceilalți parametri fizico-chimici, cele prevăzute în legislația în vigoare. Vinurile cu D.O.C. "Sarica Niculițel" trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție :

- *tărie alcoolică dobândită*: minim 11 % vol.;
- *aciditate totală* (acid tartric): minim 4,5 g/l;
- *aciditate volatilă*: 18 miliechivalenți/litru sau 1,08 g/l exprimat în acid acetic pentru vinurile albe și roze și 20 miliechivalenți/litru sau 1,2 g/l exprimat în acid acetic, pentru vinurile roșii,
- *extract sec nereducător*: minim 18,5 g/l pentru vinuri albe și 22 g/l pentru vinuri roșii
- *zaharuri totale* exprimate prin suma glucoză+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;
 - 250 mg/l pentru vinurile albe al căror conținut în zaharuri totale exprimate prin suma glucoză + fructoză este mai mare sau egal cu 5 g/l;
 - 200 mg/l pentru vinurile roșii al căror conținut în zaharuri totale exprimate prin suma glucoză + fructoză este mai mare sau egal cu 5 g/l;

b) Caracteristici senzoriale :

Muscat Ottonel

Aspect : Limpede cristal,

Culoare : de la alb-verzui până la galben-pai,

Mirosul și aroma sunt imprimate mai ales de alcoolul terpenic denumit linalol, sunt specifice soiului și arealului de proveniență, fără miros străin,

Gust : atrăgător, plăcut, în corelare cu aroma specifică, de vin sănătos, specific soiului, ariei de proveniență, fără gust străin.

Fetească albă

Aspect: limpede, cristal

Culoare: alb-verzui până la galben auriu;

Miros: de strugure bine copt, specific soiului și arealului de proveniență, fără miros străin

Gust: rotund, catifelat, amplu, corpulent, cu excelentă echilibrare a zaharurilor, alcoolului și acidității, specific soiului și arealului de proveniență, fără gust străin.

Fetească regală

Aspect: limpede, cristal

Culoare: de la alb-verzuie până la galben-verzuie,

Miros: cu prospețime, floral, cu arome de flori de câmp, specific soiului și arealului de proveniență, fără miros străin

Gust: fructuos, savuros, specific soiului și arealului de proveniență, fără gust străin.

Sauvignon

Aspect: limpede cristal,

Culoare: alb-verzui până la galben-pai,

Miros: floare de soc și flori de viță de vie, specific soiului și arealului de proveniență, fără miros străin

Gust: complex, în corelare cu mirosul specific, fin, specific soiului și arealului de proveniență, fără gust străin.

Aligoté

Aspect: limpede, cristal

Culoare: de la galben-verzuie, până la galben-pai,

Gust: neutral, uneori de caise verzi, uneori de pământ dar plăcut, specific soiului și arealului de proveniență, fără gust străin.

Miros: neutral, uneori cu aromă de fermentare, specific soiului și arealului de proveniență, fără miros străin.

Riesling italian

Aspect: limpede, cristal

Culoare: de la alb-verzuie până la galben-verzuie sau galben-pai,

Gust: neutral, uneori de fructe verzi, specific soiului și arealului de proveniență, fără gust străin.

Miros: neutral, uneori cu aromă de fermentare, specific soiului și arealului de proveniență, fără miros străin.

Riesling de Rhin

Aspect: limpede, cristal

Culoare: de la galben-pai cu nuanțe verzui,

Gust: deplin, ușor acidulat, vioi, fructuos, soiului și arealului de proveniență, fără gust străin,

Miros: aromă fină, plăcută, neutrală, uneori cu aromă de fermentare, specific soiului și arealului de proveniență, fără miros străin.

Chardonnay

Aspect: limpede cristal,

Culoare: de la galben-verzui până la galben-pai,

Miros: fân, unt proaspăt, specific soiului și arealului de proveniență, fără miros străin,

Gust: savuros și persistent, de unt proaspăt, specific soiului și arealului de proveniență, fără gust străin.

Pinot gris

Aspect: limpede cristal,

Culoare: galben verzui până la galben auriu, fără pătarea dată de pigmentii extrași dinvelița bobului,

Miros: cu aromă de flori de câmp, specific soiului și arealului de proveniență, fără miros străin

Gust: plăcut, plin, onctuos, de la sec la dulce, susținut de aciditate, specific soiului și arealului de proveniență, fără gust străin.

Rkațiteli

Aspect: limpede cristal,

Culoare: de la alb-verzui până la galben-pai,

Miros: cu aromă ușor florală, mai accentuată dacă s-a făcut o ușoară macerare, specific soiului și arealului de proveniență, fără miros străin,

Gust: plăcut, vioi, dat de aciditatea ridicată, foarte benefică în cazul vinurilor cu rest de zahăr, specific soiului și arealului de proveniență, fără gust străin.

Merlot

Aspect: limpede, translucid

Culoare intensă, roșu cu nuanțe de violaceu când este tânăr, roșu rubiniu intens când are peste doi ani, apar la învechire nuanțele cărămizii,

Miros: aromă de fructe intens colorate și supracoaapte, specific soiului și arealului de proveniență, fără miros străin,

Gust: corpulent, catifelat, aduce cu gustul de vișine supramaturate, specific soiului și arealului de proveniență, fără gust străin.

Cabernet Sauvignon

Aspect: limpede, translucid,

Culoare: intensă, roșu cu nuanțe de violaceu când este tânăr, roșu rubiniu intens când are peste doi ani, apar la învechire nuanțele cărămizii,

Miros: variat, plăcut, de la ierbos până la aromă de ardei iute, specific soiului și arealului de proveniență, fără miros străin,

Gust: corpulent, extractiv, plin, uneori astringent, caracter ierbos, specific soiului și arealului de proveniență, fără gust străin.

Cabernet franc

Aspect: limpede, translucid,

Culoare: intensă, roșu cu nuanțe de violaceu când este tânăr, roșu rubiniu intens când are peste doi ani, apar la învechire nuanțele cărămizii,

Miros: aromă de ardei iute, uneori florală, specific soiului și arealului de proveniență, fără miros străin,

Gust: catifelat, mai puțin ierbos, mai puțin astringent, specific soiului și arealului de proveniență, fără gust străin.

Pinot noir

Aspect: limpede, translucid

Culoare: roșie rubinie,

Miros : aromă neutrală, specific soiului și arealului de proveniență, fără miros străin,

Gust: fin, amplu, rotund, moale, specific soiului și arealului de proveniență, fără gust străin.

Burgund mare

Aspect : limpede, intens colorat

Culoare: roșu închis, de la nuanțe violacee pentru vinul tânăr până la nuanțe cărămizii pentru vinul cu o vechime de peste doi ani;

Miros: aromă de fructe de pădure coapte, specific soiului și arealului de proveniență, fără miros străin,

Gust: echilibrat, consistent, catifelat, fără astringență, specific soiului și arealului de proveniență, fără gust străin.

Băbească neagră

Aspect: limpede, translucid,

Culoare: roșu rubiniu,

Miros: neutral, cu ușoară nuanță florală, specific soiului și arealului de proveniență, fără miros străin,

Gust: puțin extractiv, echilibrat, băubil, plăcut, nu prea alcoolic, specific soiului și arealului de proveniență, fără gust străin.

Syrah

Aspect: limpede, translucid,

Culoare: roșu aprins sau roșu rubiniu,

Miros: aromă de piper și fructe roșii supracoaapte, specific soiului și arealului de proveniență, fără miros străin,

Gust: delicat, suplu, ușor picant cu notă de condiment, specific soiului și arealului de proveniență, fără gust străin.

XII. CONDIȚIILE DE COMERCIALIZARE

1. Ambalarea vinurilor cu denumire de origine controlată “Sarica Niculițel” se face, în mod obligatoriu, în butelii de sticlă, ambalaje multistrat sau ambalaje “bag in box”, cu capacitate de maxim 10 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. În sistemul de ambalare și etichetare, pentru vinurile cu denumire de origine controlată “Sarica Niculițel” se utilizează eticheta principală și contraeticheta (eticheta secundară).

2. În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată “Sarica Niculițel” se folosesc următoarele **indicații obligatorii** :

a) denumirea la vânzare : vin cu denumire de origine controlată, însoțită de mențiunea tradițională D.O.C.-C.M.D., D.O.C.-C.T. ;

b) denumirea de origine controlată “Sarica Niculițel”;

c) denumirea soiului ; în cazul sortimentelor, soiurile se trec în funcție de participarea lor la cupaj, în ordine decrescătoare, specificându-se procentul fiecărui soi ;

d) tipul vinului dat de conținutul său în zaharuri : sec, demisec, demidulce, dulce ;

e) tăria alcoolică dobândită minimă a vinului, exprimată în procente de volum ;

f) volumul nominal al produsului conținut de butelie, în mililitri, centilitri, decilitri sau litri ;

g) denumirea producătorului și a îmbutelietorului, înscrisă cu caracterele cele mai mici folosite în inscripționările de pe etichetă ;

h) data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării. Data ambalării se înscrie, prin marcarea, pe eticheta principală sau pe contraetichetă.

i) numărul R.I.V. (numărul din Registrul Industriilor Viticole)

3. În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată “Sarica Niculițel” pot fi folosite următoarele **indicații facultative** :

a) marca de comerț, cu condiția ca ea să nu creeze confuzii cu denumirea de origine controlată ;

b) denumirea de plai viticol

c) denumirea exploatarei viticole pentru vinurile provenite în exclusivitate din exploatarea indicată, cu condiția de a nu se folosi denumiri care să creeze confuzii cu denumirea de origine controlată;

d) anul de recoltă, cu condiția ca vinul să provină în proporție de cel puțin 85% din anul indicat ;

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

f) se pot înscrie pe contraetichetă și alte 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.

f) codul de bare al produsului.

4. Indicațiile obligatorii se înscriu în același câmp vizual, pe eticheta principală. Excepție poate face data ambalării sau a numărului lotului și mențiunea «conține sulfuri».

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** și **C.T. – cules târziu**, date de conținutul în zaharuri la recoltare a strugurilor, în conformitate cu prevederile prezentului caiet de sarcini, pot fi utilizate pentru descrierea vinurilor cu D.O.C. ”Sarica Niculițel”.

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

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată ”Sarica Niculițel”, 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 ”Sarica Niculițel”, care sunt scoase la comercializare înainte de sfârșitul anului în care au fost produse, se poate utiliza la etichetare mențiunea tradițională **Vin tânăr**.

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată ”Sarica Niculițel” 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**.

XIII. DECLASAREA VINULUI CU D.O.C. SARICA NICULIȚEL

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

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

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

2. În faza de producție, producătorul poate să solicite O.N.V. P.V declassarea unui vin cu D.O.C. la o altă categorie de calitate .

XIV. AUTORITATEA DE CONTROL ȘI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAȚIILOR PRODUSULUI

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

Autorizarea plantațiilor producătoare de struguri cu D.O.C., eliberarea Certificatelor de atestare a dreptului de comercializare pentru vinurile cu denumirea de origine controlată ”Sarica Niculițel” și declassarea acestora se face la solicitarea producătorilor care se supun condițiilor din prezentul caiet de sarcini, în baza procedurilor elaborate de către O.N.V.P.V.

Controlul anual al vinului, efectuat de către O.N.V.P.V. constă în:

a) examinarea analitică a vinurilor, care constă în verificarea buletinului de analiză și care să conțină cel puțin următorii parametrii:

- tăria alcoolică totală și dobândită, exprimate în % vol.;
- zaharuri totale, exprimate prin suma fructoză + glucoză;
- aciditate totală, exprimată în g/l acid tartric;
- aciditate volatilă, exprimată în g/l acid acetic;
- dioxid de sulf total, exprimat în mg/l.

b) examinarea organoleptică, care 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 ”Sarica Niculițel”; 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:

- plantațiile viticole, în vederea verificării apartenenței la arealul delimitat, utilizarea soiurilor admise, puritatea de soi a plantațiilor și celelalte condiții de cultură, conform prezentului caiet de sarcini;
- 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, respectiv O.N.V.P.V. 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 ”Sarica Niculițel”, în special pentru a ține cont de evoluția cunoștințelor științifice și tehnice sau pentru a redefini aria geografică.