

CAIET DE SARCINI
pentru producerea și comercializarea vinului cu denumire de origine controlată
SEGARCEA

I. DEFINIȚIE

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

II. LEGĂTURA CU MEDIUL GEOGRAFIC

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

Detali privind factorii naturali - Localizare geografica, relief

Arealul viticol Segarcea face parte din Regiunea viticolă a Dealurilor Munteniei și Olteniei, fiind așezat în Câmpia Română, la 29 km sud de Craiova, la o altitudine predominantă de 145 m.

Geografic, Segarcea se află pe paralela 44°10' latitudine nordică și pe meridianul 23°72' longitudine estică. Istoricii și specialiștii oenologi au apreciat, de-a lungul timpului, că așezarea geografică, clima, structura, compoziția chimică a solului și alți factori au creat condiții din cele mai favorabile pentru cultura viței de vie.

Segarcea este situată în partea centrală a Câmpiei Olteniei, pe interfluviul dintre Jiu (în est) și Desnațui (în vest), făcând parte din Câmpia Desnațuiului. Acest interfluviu poartă numele de Câmpia Segarcei, care alături de Câmpia Băileștiului formează Câmpia Desnațuiului.

Câmpia Segarcei este lipsită de relief eolian și are în componență câmpul piemontan al Sălcuței și terasele Dunării, dintre care numai cinci dintre ele (în total 8) se desfășoară și la est de Desnațui.

Suprafețele acoperite cu viță de vie ce aparțin Centrului viticol Segarcea se găsesc la extremitatea sudică a câmpului piemontan Sălcuța și pe versantul cu expoziție dominant sudică ce face tranziția între terasa a iii-a a Dunării și câmpul înalt Sălcuța. Acest teritoriu se află situat între curbele hipsometrice de 100 m și 150 m. De fapt, aici se găsesc și cele mai înalte puncte ale arealului: Dealul Viilor cu 151,7m și Dealul Robului cu 150,3 m.

Solul

Pe teritoriul centrului viticol Segarcea se găsesc următoarele tipuri de sol: cernoziomuri cambice tipice, cernoziomuri cambice erodate și erodisoluri (pe versanți).

Geologia și litologia

Sub aspect geologic și al litologiei depozitelor de suprafață, Câmpia Olteniei este de vârstă Levantina dacă ne gândim la timpul de formare al primului uscat, dar este Cuaternar dacă ne gândim la acțiunea de modelare la care a fost supus după aceea.

În ceea ce privește materialul litologic, acesta este alcătuit în cea mai mare parte din depozite de tip loessoid, luto-argilos de vârstă Pleistocenă și luturi nisipoase bogate în carbonați. Materialul respectiv, de origine aluvială și deluvială, a fost depus în Cuaternar, în perioada interglaciațiunilor. Aceste depozite acoperă pe o grosime de la câțiva centimetri la 8-15 m, depozite mai vechi levantine nisipo-lutoase, nisipoase sau nisipo-marnoase.

Există în acest areal zone cu procese deluviale accentuate. Depozitele deluviale sunt legate de deplasarea unor depozite pleistocene deja existente prin acțiunea apelor de scurgere difuză sub formă de pânză rezultată din ploi și topirea zăpezilor și sub influența gravitației (surupări,

alunecări). Pe anumite suprafețe, deluviile îmbracă integral văile fără drenaj linear longitudinal, cu versanți ușor de stabilizat și utilizat în agricultură.

Climatul

Clima este temperat-continentală cu slabe influențe mediteraneene, consecință a frecvenței maselor de aer vestice și sud-vestice, fără a exclude influența maselor de aer tropical sudic și cele est-europene.

Pentru centrul viticol independent Segarcea, valoarea temperaturii medii multianuale este de 11.6°C. În ceea ce privește centrul viticol independent Segarcea, valoarea temperaturii medii a lunii cele mai calde este de 24,1°C cu limitele de oscilație cuprinse între 22,7°C și 26.8°C.

Pentru centrul viticol Segarcea cuantumul precipitațiilor anuale este de 565 mm (media pe 50 ani), dintre care 281 mm pe perioada de vegetație.

Hidrologia și hidrografia

Din punct de vedere hidrografic, teritoriul luat în studiu aparține bazinului hidrografic al Dunării, racordarea la acesta făcându-se prin intermediul Desnățului, drenorul principal al zonei. Apele meteorice ce cad pe suprafața câmpului nu drenează în exterior decât în foarte mică măsură în vecinătatea pantelor, iar restul se infiltrează în sol sau se acumulează la suprafață sau pe profilul de sol, în covoare unde pot bălta un timp îndelungat. În ce privește apele permanente de suprafață, ele lipsesc complet de pe raza perimetrului cercetat, iar apa freatică este interceptată la adâncime mai mare de 10 m.

Vegetația spontană

Structura actuală a tipurilor de vegetație reliefează intensitatea intervenției antropice asupra vegetației inițiale (după Geografia României, 2005). Natura solului, cât și pădurile de pădure rămase izolate și chiar copacii stingheri arată că aici au existat păduri.

Teritoriul arealului viticol Segarcea aparține zonei de silvostepă provenite din antropizarea pădurilor vechi de stejar brumăriu (*Quercus pedunculifera*) și stejar pufos (*Quercus pubescens*), alături de care vegetează și exemplare de gorun (*Quercus petraea*, *Quercus polycarpa*), cer (*Quercus cerris*), arțar (*Acer tataricum*) și gârniță (*Quercus frainetto*).

Stratul arbustiv este alcătuit din păducel (*Crataegus pentagyna*), măceșul (*Rosa canina*), mur (*Rubus Idoens*), porumbar (*Prunus spinosa*). Pajiștile sunt destul de restrânse, iar vegetația lor este caracteristică stepei propriu-zise: *Poa Bulbosa*, *Festuca valesiaca*, *Bromus tectorum*, *Carex praecox*, *Artemisia austriaca*, *Cynodon dactylon*.

Detalii privind factorii umani

Culegerea strugurilor, cu macerarea-fermentarea în vinificatoare cu remontage, prin gestionarea temperaturilor de fermentare și a numărului de remontages urmărește obținerea de vinuri cu note fructate și cu mai puține taninuri. Maturarea se realizează în principal la cisternă de inox și parțial la butoaie de stejar pe o perioadă cuprinsă în medie între 6 și 8 luni. Spectrul larg al aromelor ca urmare a macerării îndelungate de aproape opt săptămâni și a maturării pe perioadă de 8 - 18 luni în butoaiele de stejar variază de la gemuri către fructe de pădure proaspete și note de vanilie.

Denumirea de origine controlată Segarcea 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.

Struguri pentru vinuri albe sunt recoltați mecanizat, ținuti la macerare peliculară la temperaturi de 8°C-10°C, cu fermentare lentă, în cisterne de inox cu temperatură controlată 15°C – 18°C, maturare pe drojdii fine în general pe perioade de 3-5 luni dar și pentru câte 21 - 30 de zile.

Viticultorii realizează o atentă selecție a soiurilor de struguri și în practica de cultivare se procedează la alegerea lăstarilor pentru limitele optime de productivitate pe butuc, rădirea ciorchinilor și desfrunzitul în zona ciorchinilor fiind un factor de evoluție pentru calitatea strugurilor întrucât îmbunătățește expunerea la soare pentru o bună coacere și acumulare de zaharuri, aplicându-se tehnica cu moderație pentru a preveni eventualele arsuri solare, ofilirea strugurilor dar și pentru a menține optimă concentrația de zaharuri.

Pentru o bună vinificare a producției se realizează buna gestionare a calității recoltei care presupune o verificare riguroasă a parametrilor precum nivelul de zahăr și aciditatea pentru a se asigura de obținerea vinurilor spumante de calitate echilibrate, cu efervescență fină și perlaș violet și arome de fermentare florale, de miere, fân ușor uscat, note de autoliză, migdale, măr galben. Îndemânarea oenologului și practicile oenologice aplicate sunt un cumul de factori care împreună cu solul și clima permite producerea vinurilor spumante de calitate, vinurile rezultate fiind vinuri pline și fructate care pot fi ușor recunoscute prin amprenta fructului. Viticultorii fac alegerea optimă a momentului de recoltare pentru ca prin calitatea recoltei aceasta să conserve trăsăturile soiurilor de vinificație. Producțiile de struguri prin intermediul cuplurilor, vinifera/portaltoi amplasate rațional, potrivit „vocației” terenurilor, pot conduce la rezultate remarcabile în obținerea de vinuri calitative.

Detalii privind produsul

Vinurile albe sunt galben-pai sau verzui, au arome intense de flori de salcâm, cu note ierboase și de soc din fermentare lungă, fructe exotice, piersici. Au prospețime în gust, aciditate citrică, note florale (salcâm), miere, fructe bine coapte, aciditate citrică peste medie și post-gust amplu de durată, structura solidă de fructe și unt, de brișă caldă, de citrice, alune proaspăt prăjite. Vinurile aromate au buchet complex (trandafiri, pulpă de fructe dulci), aromele clasice de Muscat, cu vivacitate, structură plină prin aciditatea specifică.

Vinurile roșii/roze au olfactiv dominant de fructe roșii (cireșe, zmeur, căpșuni), condiment, cu echilibru între notele fructate și lemn dulce, taninuri rotunde integrate și moderate, corpolență, cu note de fructe de pădure, ierburi aromatice, lemn și vanilie la cele baricate. Spectrul larg al aromelor ca urmare a macerării îndelungate de aproape opt săptămâni și a maturării de 8 - 18 luni în butoaie de stejar variază de la gemuri, la fructe de pădure proaspete, vanilie, condiment.

În arealul delimitat egarcea s-a produs vin spumant obținut prin a doua fermentare în butelii, prin metoda clasică, cu peste un secol în urmă, spumantul de calitate era îndeosebi comercializat pe piețele interne și externe. Crama familiei regale a produs spumante de cea mai înaltă calitate la Segarcea încă înainte de I Razboi Mondial (conform publicației „Buletinul Agriculturii” vol. IV, 1923). Producerea de vinuri spumante se realizează atât prin metoda fermentării în butelii, cât și prin mai noua metoda a fermentării acrotofor/autoclava, care este de departe mai accesibilă.

Vinurile spumante de calitate au efervescență fină, perlare intensă la început iar apoi mai lejeră, dar îndelungată. Cele albe au culoare de la galben-verzui până la galben-pai strălucitor, iar la spumantul roz au diferite nuanțe de roz palid spre mediu în funcție de soiul/soiurile din care se obține uneori chiar și roz-coral.

Vinurile au note olfactive florale ori fructate, au amprenta prospețimii, fructuozitate moderată, arome florale de petale de trandafir sau flori de cireș, note de cireșe albe, fragi, chiar și fine urme condimentate, cu bun echilibru între notele de fruct și cele florale, cu final de fructe roșii bine coapte (cireșe, frăguțe, zmeur). Se mai adaugă unele arome de fermentare miere, fân ușor uscat, note de autoliză, coajă de pâine pentru cele care au stat peste 9 luni pe drojdie, note ce duc către patiserie, brișe, pentru cele care au petrecut o perioadă îndelungată cu drojdia, migdale, măr galben, arome de trandafir, la vinurile albe și roz precum și note de fructe de pădure (fragi, mure, afine), căpșuni la cele roșii.

În evaluarea gustativă vinurile spumante de calitate au predominanța aromelor fructate (mere, piersici, pomelo) cu un final lung în care revin și accente florale de salcâm, lămâiță, la vinurile albe și roz dar și fructe de pădure bine coapte (mure, afine dar și gemuri), cu aciditate bine echilibrată, cu post gust lung și echilibru între prospețime și maturitate.

Interacțiune cauzală

Durata strălucirii soarelui, temperatura mediului ambiant și precipitațiile atmosferice constituie trăsături esențiale ale climatului într-un anumit areal viticol, cu impact decisiv în desfășurarea

proceselor biologice, fiziologice și biochimice ale viței de vie, influențând într-o măsură covârșitoare calitatea vinurilor produse la Segarcea.

Majoritatea solurilor viticole sunt soluri cu un conținut ridicat în carbonat de calciu și bogate în oxizi de fier, astfel vinurile roșii obținute au o culoare roșie strălucitoare și sunt fine și cu personalitate, fiind pretabile la învechire. Plantațiile viticole beneficiază în general de expoziție sudică, sud-vestică sau sud-estică, majoritatea plantațiilor fiind situate pe pante relativ line și platouri. Zona viticolă Segarcea este poziționată într-un amfiteatru deschis spre sud asigurând un record de ore de soare per ciclu de vegetație (primii muguri din primăvară până la intrarea în hibernare). Solul format de cernoziom sub care se află strat de calcar, apoi un fost fund de mare având această formă de structură asigură vinului aciditatea necesară care să completeze caracterul de fructe bine coapte al vinurilor în special pentru strugurii care sunt iubitori de mult soare (Touriga nacional, Marcelan, Viognier, Cabernet franc).

Marea cantitate de radiație solară, resursele heliotermice bogate și precipitațiile atmosferice reduse, constituie un factor important al calității vinurilor (arome intense de fructe roșii, robustețe, prospețime). Ansamblul de condiții pedo-climatice favorizează obținerea vinurilor cu note fructate intense și capacitate mare pentru învechire.

Strugurii pentru vinuri albe sunt culeși și ținuți la macerare peliculară la temperaturi de 8°C - 10°C, cu fermentare lentă, în cisterne de inox cu temperatură controlată 15°C – 18°C, maturare pe drojdii fine în general pe perioade de 3-5 luni dar și pentru câte 21 - 30 de zile. Dezvoltă aspect galben-pai cu inflexiuni verzui cu arome intense de flori albe de salcâm proaspăt înflorit, maturarea în cisterne pe drojdii fine dublata de o fermentare lungă conferă note ierboase și de soc, de fructe exotice, piersici, atât olfactiv, cât și gustativ. Gust dominat de prospețime, caracter crocant, cu aciditate citrică, echilibrat între notele florale și cele de fruct, aciditate citrică peste medie și post-gust amplu de durată, structura solidă de fructe și unt, de brișă caldă, de fructe albe, citrice, alune proaspăt prăjite.

Vinurile aromate (struguri culeși manual) sunt majoritar obținute în varianta sec sau demisec, buchetul complex trece de la trandafiri la pulpă de fructe dulci, de la flori albe, la aromele clasice tipice de Muscat, au o vivacitate și o structură plină prin aciditatea specifică. Pentru obținerea vinurilor roșii/roze strugurii sunt culeși mecanizat se utilizează procedee de vinificare tradiționale care să permită o extragere mai mare de culoare și taninuri; vinurile se maturează în medie timp de 6 -8 luni pe butoaie de stejar pentru integrarea aromelor dobândite din contactul cu lemnul - se dezvoltă olfactiv cât gustativ, nas dominat de fructe (cireșe, zmeur, căpșuni) ori condiment.

Gustativ, vinurile au echilibru între notele fructate și de lemn dulce, au urme discrete de lemn prăjit, taninuri rotunde bine integrate, vinurile sunt corpulente, cu note de fructe de pădure, ierburi aromatice, lemn și vanilie la cele baricate. Culegerea strugurilor, cu macerare-fermentare în vinificatoare cu remontage, cu gestionarea temperaturilor de fermentare și a numărului de remontages urmărește obținerea de vinuri fructate și cu mai puține taninuri.

Maturarea se realizează în principal la cisternă de inox și parțial la butoaie de stejar pe o perioadă cuprinsă în medie între 6 și 8 luni. Spectrul larg al aromelor ca urmare a macerării îndelungate de aproape opt săptămâni și a maturării de 8 - 18 luni în butoaie de stejar variază de la gemuri, la fructe de pădure proaspete, vanilie.

Specificitatea vinului spumant de calitate provine din caracteristicile mustului de struguri din care este produs și de vinul bază realizat care sunt strâns legate de soiurile de viță-de-vie ce beneficiază de o cantitate mai mare de radiație solară (Viognier, Cabernet franc), resurse heliotermice ridicate și un regim scăzut de precipitații.

Solurile viticole bogate în carbonat de calciu cu strat consistent de calcar și oxizi de fier constituie un factor important de calitate a vinurilor întrucât determină obținerea vinurilor spumante de calitate extractivă, cu structură echilibrată și amprentă aromată florală (floare de salcâm, cireș, trandafir) dar și miere, migdale, gust fructat (măr galben, cireșe, frăguțe, zmeur), de citrice.

Combinăția dintre climatul temperat-continental (aduce prospețime și coacere lentă), sol (cernoziomuri carbonatice, cernoziomuri tipice pe substrat loessic pentru un bun echilibru al nutrienților), cultivarea (selectarea soiurilor, densitatea viței-de-vie, gestionarea frunzișului, decizia privind momentul recoltării), practicile oenologice și priceperea oenologului asigură prospețimea și aroma plină, fructată a vinurilor albe spumante și roze și taninurile blânde în acestea. Vinificatorii acordă atenție deosebită echilibrului dintre taninuri și aciditate pentru a menține nivelul optim al prospețimii și echilibrul aromelor în vinul spumant (taninurile să nu fie foarte proeminente). Influența oenoclimatului (contrast pronunțat dintre iarnă și vară, veri foarte călduroase, toamne lungi, ploi rare și neuniforme) imprimă vinurilor cel mai adesea aromele varietale fructate care sunt bine exprimate, cu echilibru între aciditate, alcool și zahăr, cu aromă de fructe bine coapte, de citrice proaspete și taninuri moderate.

III. DELIMITAREA TERITORIALĂ PENTRU PRODUCEREA VINULUI CU DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ

Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată Segarcea cuprinde următoarele localități situate în județul Dolj, astfel:

- Orasul Segarcea
- Comuna Lipovu - satele Lipovu, Lipovu de Sus;
- Comuna Cerat - satele Cerat, Malaica;

IV. SOIURILE DE STRUGURI

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

- soiuri albe: Tămâioasă Românească, Tămâioasă Roză, Sauvignon, Pinot Gris, Chardonnay, Fetească Albă, Fetească regală, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Viognier.
- soiuri roșii: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir, Fetească Neagră, Marcelan, Syrah, Negru de Drăgășani, Touriga nacional.

Vinuri spumante de calitate:

soiuri albe - Fetească albă, Fetească regală, Pinot gris, Chardonnay, Viognier.

soiuri arome - Tămâioasă românească, Tămâioasă roză.

soiuri roșii - Pinot noir, Fetească neagră, Merlot.

V. PRODUCȚIA DE STRUGURI (kg/ha)

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

Soiul	Producția maximă (kg/ha)		
	DOC-CMD	DOC-CT	DOC-CIB
Fetească albă	14.000	10.000	-
Fetească regală	14.000	10.000	-
Riesling italian	14.000	10.000	7.000
Riesling de Rhin	14.000	10.000	7.000
Sauvignon	14.000	10.000	7.000
Viognier	14.000	10.000	7.000

Pinot gris	14.000	10.000	7.000
Chardonnay	14.000	10.000	7.000
Tămâioasă românească	14.000	10.000	7.000
Tămâioasă roză	14.000	10.000	7.000
Pinot noir	12.000	9.000	7.000
Merlot	12.000	9.000	7.000
Syrah	12.000	9.000	7.000
Fetească neagră	12.000	9.000	7.000
Negru de Drăgășani	12.000	9.000	-
Marcelan	12.000	9.000	7.000
Touriga nacional	12.000	9.000	-
Cabernet Franc	12.000	9.000	-
Cabernet Sauvignon	12.000	9.000	7.000

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 Segarcea se constată în momentul recepției lor la cramă.

Strugurii destinați producerii vinului cu denumire de origine Segarcea 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.

VII. RANDAMENTUL ÎN VIN (hl/ha)

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

Soiul	Randamentul în vin (hl/ha)
-------	----------------------------

	DOC-CMD	DOC-CT	DOC-CIB
Fetească albă	112	80	-
Fetească regală	112	80	-
Riesling italian	112	80	49
Riesling de Rhin	112	80	49
Sauvignon	112	80	49
Viognier	112	80	49
Pinot gris	112	80	49
Chardonnay	112	80	49
Tămâioasă românească	112	80	49
Tămâioasă roză	112	80	49
Pinot noir	96	72	49
Merlot	96	72	49
Syrah	96	72	49
Fetească neagră	96	72	49
Negru de Drăgășani	96	72	-
Marcelan	96	72	49
Touriga nacional	96	72	-
Cabernet Franc	96	72	-
Cabernet Sauvignon	96	72	49

VIII. CARACTERISTICILE SI PRACTICILE DE CULTURĂ ALE PLANTATIILOR

Pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată Segarcea 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 încărcatura 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 zaharuri 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. Segarcea 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. Segarcea se încadrează în zona viticolă C II.

Vinurile produse în arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată 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 . 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 aceleiași 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 să nu depășească 2 g/l în vinul astfel tratat.
- acidul citric utilizat să nu depășească 1 g/l în vinul astfel tratat.
- acid metatartric utilizat să nu depășească 100 mg/l .

La obținerea vinurilor cu denumire de origine controlată 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.

Vinurile spumante de calitate roze se obțin exclusiv din soiuri negre sau roz, prin macerare pe boabe. Vinuri roze pot fi considerate și cele provenind din soiurile Pinot gris, dacă macerarea se face pe boabe, atât timp cât este necesar pentru extracția culorii din pielea discret colorată a celor două soiuri. În plus, vinul alb poate fi obținut și prin vinificare în alb a soiurilor de struguri negri sau roz.

X. TEHNOLOGIA DE OBȚINERE A VINURILOR

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.

Recepția 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 pielită 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, șneclul 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. În cazul lipsei preselor pneumatice se va lucra numai cu mustul ravac.

Sulfitatea 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 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 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.

Producerea vinului spumant de calitate:

1. Obținerea vinurilor spumante prin fermentarea în rezervoare de presiune:

Tehnologia se folosește pentru producerea vinurilor spumante în flux industrial, prin fermentația secundară în rezervoare special de presiune cunoscute și sub denumirea de autoclave. Temperatura de fermentare este mai mică de 15°C, iar durata procesului este de minim 30 zile.

2. Obținerea vinurilor spumante de calitate prin fermentarea la butelie de sticlă.

Vinurile spumante de calitate fermentate la butelii de sticlă se elaborează astfel încât acesta să prezinte parametrii care să permită utilizarea numelui de origine, aplicându-se practicile premise pentru această categorie.

Fluxul tehnologic de obținere a vinului spumant de calitate, prin metoda clasică:

-Asamblarea vinurilor bază pentru spumant;

-Tirajul (umplerea buteliilor urmată de adăugarea licorii de tiraj, levurilor selecționate, adjuvanților de limpezire);

-Fermentația secundară (stivuirea și restivuirea buteliilor);

-Remuajul (așezarea buteliilor pe pupitre, agitarea și rotirea lor cate 1/8 de cerc și aducerea lor treptat în poziție verticală cu dopul în jos, pentru a aduce drojdiile la dop);

-Degorjarea (evacuarea depozitului de drojdii din butelii și adăugarea licorii de expediție);

- Dopuirea și aplicarea coșulețului pe butelii;
- Omogenizarea (agitarea sticlelor pentru a încorpora în toată masa spumantului a licorii de expediție);
- Etichetarea;
- Ambalarea.

Pentru obținerea vinului spumant de calitate este obligatorie faza de înfrățire a vinului cu licoarea de expediție, care durează circa 20 de zile. După această perioadă sticlele sunt controlate atent, îndepărtându-se cele cu scurgeri la dop, cu urme de depozit de suspensie, cu turbureala sau albăstreală. Doar cele corespunzătoare vor parcurge procesul de etichetare și ambalare.

XI. CARACTERISTICILE ANALITICE/ORGANOLEPTICE ALE VINURILOR LA PUNEREA ÎN CONSUM

a) Caracteristicile analitice :

- *tărie alcoolică dobândită*:
 - min. 11% vol. pentru vinurile albe și roze, dacă vor purta mențiunea tradițională DOC-CMD;
 - 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 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;
- *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 îndulcite 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.

Vinuri spumante de calitate:

- tărie alcoolică, minim 11% vol. alcool
- aciditate totală (acid tartric), minim: 3,5 g/l
- aciditate volatilă, în limitele permise de legislația în vigoare
- extract sec nereducător minim: 15,0 g/l
- zaharuri, exprimate în glucoză+fructoză, în conformitate cu tipul de vin spumant dat de conținutul acestuia în zaharuri, conform legislației în vigoare
- dioxid de sulf total, maxim: 185 mg/l
- dioxid de sulf liber, minim: 45 mg/l
- suprapresiune la temperatura de 20°C, minim: 3,5 bari.

b) Caracteristici organoleptice:

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

1. Fetească albă:

- * *Aspect*: limpede;
- * *Culoare*: galben-verzui, galben-pai la învechire;
- * *Miros*: aromă florală, proaspătă, de miere de albine;
- * *Gust*: catifelat, fructuos, vioi.

2. Sauvignon

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

3. Riesling:

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

4. Chardonnay:

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

5. Viognier:

- * *Aspect*: limpede;
- * *Culoare*: galben-verzui, stralucitor, galben-pai;
- * *Miros*: parfum specific, cu aroma discretă de fructe proaspete, pepene galben;
- * *Gust*: gust racoritor, onctuos, rotund, armonios, aciditatea evidentă și conținutul mediu de extract.

6. Pinot Gris

- * *Aspect*: limpede;
- * *Culoare*: galben-pai;

**Miros*: aroma deosebita fina de fructe galbene coapte, care îi accentueaza tipicitatea;

**Gust*: alcoolic, armonios, aciditate echilibrata.

7. Tămâioasă Românească:

**Aspect*: limpede;

**Culoare*: galbena-pai cu nuanțe de verzui până la galben-aurie;

**Miros*: aroma deosebita specifică de muscat, cu noante de flori de salcam, miere și nucsoara;

**Gust*: fructuos, deosebit, gust de miere și nucsoara, catifelat.

8. Tămâioasă Roză:

* *Aspect*: limpede;

* *Culoare*: roz aprins până la roz foiță de ceapă;

* *Miros*: aroma deosebita și puternică de muscat;

* *Gust*: inconfundabil de muscat și fructe coapte, catifelat, de o finete deosebită.

9. Cabernet Sauvignon:

* *Aspect*: limpede;

* *Culoare*: roșu-rubiniu închis sau purpurie închisă, asemănătoare visinelor supracapte, care, prin maturare și învechire capătă o ușoară tentă cărămizie;

* *Miros*: aromă de fructe de pădure, coacaze, cirese amare și condimente;

* *Gust*: astringență destul de agresivă când este tânăr, structură taninoasă robustă, gust complex, ierbos corpolent, cu un extract bogat.

10. 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 mai lejer și foarte prietenos prezintă o anumită nuanță de vegetal.

11. Merlot

**Aspect*: limpede ;

**Culoare*: roșu rubiniu cu reflexe violacee;

**Miros*: cu note de fructe de pădure, prune și cirese amare;

**Gust*: structura taninoasă stabilă, plăcut, gust complex, plin.

12. Marcelan

**Aspect*: limpede ;

**Culoare*: roșu-rubiniu închis;

**Miros*: cu note de fructe de pădure, prune și ciocolată;

**Gust*: structură taninoasă stabilă, plăcut, savuros.

13. 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.

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, fructat.

15. 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 rafinament și o finete mai rar întâlnite la vinurile roșii.

16. Syrah

**Aspect*: limpede;

**Culoare*: roșu închis;

**Miros*: aromă de cirese negre și piper;

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

17. Fetească regală

**Aspect*: limpiditate, culoare galben-pai cu reflexii verzui;

**Miros*: note de floare de viță de vie;

**Gust*: fructe galbene coapte, aciditate moderată.

18. Touriga nacional

**Aspect*: culoare roșu strălucitor;

**Miros*: aromă de fructe negre coapte, condimente;

**Gust*: alcoolic, fructat, conținut ridicat de tanini, condimentat; adesea preferat pentru cupaj.

Vinurile albe sunt de culoare galben-pai cu inflexiuni verzui cu arome intense de flori de salcâm proaspăt înflorit, flori de soc, maturarea în cisterne pe drojdii fine dublata de o fermentare lungă conferă note ierboase și de soc, fructe exotice, piersici, pepene galben (olfactiv cât și gustativ). Gust dominat de prospețime, caracter crocant, aciditate citrică, notele florale, fructate, aciditate citrică peste medie și post-gust amplu de durată, structură solidă de fructe, unt, de brișă caldă, citrice, alune proaspăt prăjite. Vinurile aromate (sec/demisec) au buchet de trandafiri, pulpă de fructe dulci, flori albe, arome clasice de Muscat, gust răcoritor, aciditate vivacitate, structură plină.

Vinurile maturate pe drojdiile fine cu bâtonnage dobândesc caracter proaspăt, fructat (coacăze roșii, cireșe amare, albe). Aromele sunt intense de fructe roșii de pădure, dulcețuri, zmeură, cireșe amare, cu rotunjime, sunt echilibrate, de o aciditate proaspătă.

Vinurile roze se obțin și prin procedee de vinificare tradiționale, cu arome olfactive dominate de fructe (cireșe, zmeur, căpșuni); gustativ au note fructate (piersică bine coaptă, caise albe) cu prospețime, note intense de fructe de pădure, obținute prin fermentarea lentă, maturate pe drojdii fine, finalul lasă în urmă note de petale și dulceață de trandafiri. Culoarea este roz-somon intensă, roz foiță de ceapă, cu arome de cireșe albe, petale de trandafir, piper verde, miere, fragi, gust proaspăt și intens fructat, cu aciditate sprintenă, post-gust intens.

Culoarea vinurilor roșii este roșu-violaceu, roșu-purpuriu, roșu-rubiniu închis, roșu rubiniu cu reflexe violacee, roșu-granat intens și clar, roșu-caramiziu chiar și printr-o maturare de scurtă durată. Se urmăresc procedee de vinificare care să permită o extragere mai mare de culoare și taninuri, arome olfactive/gustative fine de lemn, vanilie, cu nas dominat de fructe (cireșe, zmeur, căpșuni), condiment. Gustativ, cu echilibru între notele fructate și de lemn dulce, urme discrete de lemn prăjit, taninuri rotunde bine integrate, cu corpolență, aromă dominantă de fructe de pădure, gemuri, ierburi aromatice, arome lemnoase și vanilie (vinul baricat).

Vinurile spumante de calitate au finețe, efervescentă, perlare intensă la început iar apoi mai lejeră, dar îndelungată. Vinurile spumante de calitate au culare de la galben-verzui până la galben-pai strălucitor, iar la spumantul roze au diferite nuanțe de roz palid spre mediu în funcție de soiul/soiurile din care se obține, ori roze-coral, arome florale de petale de trandafir, flori de cireș, note de cireșe albe, fragi, uneori chiar ușor condimentate, cu bun echilibru între notele de fruct și cele florale, cu aciditate vivace, cu final notabil de cireșe, frăguțe.

Vinurile au arome de fermentare cu nuanțe de flori, miere, fân ușor uscat, note de autoliză, coajă de pâine pentru cele care au stat peste 9 luni pe drojdie, note ce duc către patiserie, brișe, pentru cele care au petrecut o perioadă îndelungată cu drojdia, migdale, măr galben, arome de trandafir, la vinurile albe și roze precum și note de fructe de pădure (fragi, mure, afine), căpșuni la cele roșii.

În evaluarea gustativă vinurile spumante de calitate au predominanța aromelor fructate (mere, piersici, pomelo, pepene galben) cu un final lung în care revin și accente florale de salcâm, lămâiță,

la vinurile albe și roze dar și fructe de pădure bine coapte (mure, afine dar și gemuri), cu aciditate bine echilibrată, cu post gust lung și echilibru între prospețime și maturitate.

XII. CONDIȚIILE DE COMERCIALIZARE

1. Ambalare și prezentare

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

Îmbutelierea vinurilor produse în arealul delimitat pentru denumirea de origine se face în ambalaje de sticlă sau bag-in-box, de capacități 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, producerea vinurilor, precum și condiționarea și îmbutelierea acestora se realizează în teritoriul delimitat pentru denumirea de origine controlată.

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

Îmbutelierea vinului spumant de calitate se face în butelii de sticlă de 0,375 lt, 0,75 lt, 1,500 lt și 3,000 lt.

În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată 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, vin spumant de calitate;

b. Denumirea de origine controlată protejată Segarcea;

c. Produs în România;

d. Volumul nominal;

e. Tăria alcoolică dobândită în volume;

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

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.

Vinul spumant de calitate poate fi obținut și comercializat funcție de conținutul în zahăr total invertit (glucoză + fructoză) sub formele brut – natur, extra – brut, brut, sec, demi-sec și dulce după cum prevede legislația.

h. Mențiunea „conține sulfuri”;

i. Numele și adresa imbuteliatorului/producătorului;

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 prezenta aschiilor 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 comerț

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;

Mențiunea „fermentat în sticlă” poate fi utilizată doar cu condiția ca:

- produsul să fi devenit spumant în urma unei a doua fermentații alcoolice în sticlă;

- procesul de producere, inclusiv învechirea în cadrul plantației în care a fost obținut produsul,

calculat din momentul începerii fermentației alcoolice, menită să transforme producția viticolă în

vin spumant, să nu fi durat mai puțin de 9 luni;

- procesul de fermentație, menit să transforme produsul în vin spumant și durata menținerii producției pe drojdie, să fi durat cel puțin 90 de zile.

Pot fi folosite următoarele metode:

- fermentația secundară se face în sticle, eliminarea impurităților și drojdiilor se face prin remuaj și

degorjare (metoda clasică champenoise sau la sticlă), prin metodă clasică, manuală sau prin cea

modernă, prin înghețarea gâtului sticlei astfel încât depozitul de drojdie impurități să fie eliminat

fără a lăsa reziduuri.

- fermentația secundară are loc în sticle, la încheierea fermentației vinul este răcit și transferat într-un recipient în contrapresiune, filtrat și imbuteliat, eliminându-se remuajul și degorjarea (metoda de transfer).

Mențiunea „fermentat în sticlă prin metoda tradițională”, „metoda tradițională”, „metoda clasică”

sau „metoda tradițională clasică” pot fi utilizate cu condiția ca produsul:

- produsul să fi devenit spumant în urma unei a doua fermentații alcoolice în sticlă;

- să fi fost menținut în permanență în prezența drojdiei, timp de cel puțin 9 luni, în cadrul aceleiași

exploatații, de la momentul constituirii producției;

- să fi fost separat de drojdie prin evacuare.

Mențiunea „fermentat în tanc” sau „fermentat în rezervor/autoclava” poate fi utilizată cu condiția

ca produsul:

- să fie supus celei de-a doua fermentații în acrotofor/autoclavă/tanc de fermentare/cisternă de fermentare/recipient metalic rezistent la presiune, iar apoi trecut în alte recipiente, prin filtre, urmată de îmbutelierea în sticle (metoda discontinua sau Marinotti/Charmat)

- să fi trecut prin procesul de fermentare într-un sistem de mai multe recipiente ermetic închise, cu legături între ele. Vinul, producția de bază pentru obținerea spumantelor, dezoxigenat pe cale biologică și bine omogenizat cu licoarea de tiraj și maiaua de levuri, este introdus în mod continuu în sistem (metoda fluxului continuu sau Asti).

l) Codul de bare al produsului;

m) Simbolul comunitar care indică denumirea de origine controlată;

În etichetarea vinurilor, denumirea de origine controlată Segarcea poate să fie completată în funcție de interesul producătorilor și cu una din următoarele denumiri de plai viticol: DEALU ROBULUI, PIETRICEAUA, GRĂDINA POPEȘTI, DEALU VIILOR, MALAICA, PLAIU VIILOR, LA CARIERĂ, LA TUFAN, DEALU LIPOVULUI.

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.

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 Segarcea.

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 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 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 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.

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condițiile de a fi valorificate cu denumirea de origine controlată Segarcea 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 SI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAȚIILOR PRODUSULUI

Autoritatea desemnată pentru controlul și gestiunea denumirii de origine controlată este **Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.)**, Șoseaua Iancului nr. 49, 021719, sector 2, București, Romania, tel. +40752100990; mail: office@onvpv.ro, prin Inspectoratul Teritorial Oltenia.

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 și declararea 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 ; 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 SEGARCEA.