

**CAIET DE SARCINI**  
**privind producerea vinurilor cu Denumirea de Origine Controlată**  
**PANCIU**

**I. DEFINIȚIE**

Vinul cu denumire de origine controlată „Panciu” este produsul care se obține numai în perimetrul podgoriei delimitată geografic conform legislației în vigoare.

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

Următoarele categorii de produse viti-vinicole pot purta denumire de origine controlată PANCIU:

- struguri
- vin liniștit;
- vin perlant;
- vin petiant ;
- vin spumant de calitate;
- vin licoros ;
- alte vinuri(vin cu tărie alcoolică redusă sau vin fără alcool)
- vinarsuri cu Denumirea de Origine VRANCEA - PANCIU

Prezentul caiet de sarcini cuprinde cu prioritate regulile privind producerea vinurilor cu Denumirea de Origine Controlată PANCIU.

**II. DELIMITAREA TERITORIALĂ**

Arealul delimitat se încadrează în zona viticolă CI . Calitatea produselor vitivinicole ce poartă această denumire de origine, se datorează în special condițiilor pedo-climatice din acest areal și implicit practicilor din viticultură și vinificație cizelate prin sutele de ani de experiență ale locuitorilor care au aceasta îndeletnicire, așa cum este descris succint în cele ce urmează.

**A. POZIȚIE GEOGRAFICĂ, CENTRE VITICOLE ȘI LOCALITĂȚILE COMPONENTE**

Din mărturiile arheologice descoperite în cadrul Podgoriei PANCIU, reiese că aceasta regiune a țării a fost populată de dacia liberi, aceștia au cultivat vița de vie fapt atestat de vestigiile arheologice pe care se regăsesc motive ornamentale ce reprezintă o coardă de viță de vie cu struguri. Încă din anul 1527 ca urmare a călătoriei efectuate de către Georg von Reichersterffer, emisar al lui Ferdinand de Habsburg pe lângă domnitorul Petru Rareș, se fac de către acesta referiri în raportul său, la plantațiile de vii existente în zonă, cunoscută de pe atunci ca Podgoria Crucilor. Relătarile continuă și în „Codex Bandinus”, unde se afirmă că „toată partea meridională a Moldovei, produce atât de mult vin încât în timpul culesului se vinde vatra cu 4 parale, iar în timpul iernii cu 6 sau 7 parale”. Deși de-a lungul timpului suprafețele viticole din această regiune au fost afectate de războaie, de filoxera sau de mană, de fiecare dată podgorenii au reușit să refacă suprafețele viticole și să mențină tradiția viticolă a acestei regiuni prin calitatea vinurilor obținute. Datorită numeroaselor calamități care au afectat viața podgorenii, aceștia au înființat în 1920 sindicate viticole pentru a-și apăra activitatea de bază și pentru a-și susține produsele obținute.

Podgoria PANCIU este amplasată în zona piemontană, în exteriorul curburii Carpaților și Subcarpaților vrânceni din estul Carpaților și Subcarpaților piemont ce face tranziția între orogenul subcarpatic din vest și Câmpia Siretului inferior de la est.

Aria podgoriei apare sub forma unei fâșii cu o lățime medie de 9Km (dar cu variații de la 3 la 15 Km), cuprinsă între Valea Troțușului la nord și Valea Putnei la sud, pe o lungime aeriană de 30 Km.

Matematic, această podgorie este încadrată între paralelele de 45° și 46° latitudine nordică și meridianul de 27° longitudine estică, deci în plină zonă temperată cu accentuat grad de continentalism.

#### **Centrul Viticol Panciu**

- Localitățile: Panciu, Crucea de Sus, Dumbrava, Crucea de Jos, Satu Nou, Neicu
- Localitățile: Movilița, Diocheti-Rediu, Movilița Trotușanu, Frecăței, Văleni
- Localitățile: Străoane, Repedea, Muncelu, Văleni
- Localitățile: Fitionești, Holbănești, Ghimicești, Ciolănești, Mănăstioara
- Localitățile: Mărășești, Haret, Călimănești, Modruzeni, Siretu, Tișița, Pădureni

#### **Centrul viticol Tifești**

- Localitățile: Tifești, Sârbi, Oleșești, Vitănești, Clipicești, Bătinești, Igești, Pătrășcani

#### **Centrul viticol Păunești**

- Localitățile: Păunești, Viișoara.
- Localitățile: Ruginești, Copăcești, Văleni, Anghelești.
- Localitățile: Pufești, Domnești-Târg, Ciorani, Domnești- Sat

În lista localităților menționate mai sus, se consideră incluse și satele și orice altă unitate administrativ-teritorială din arealul astfel delimitat.

După caz, funcție de importanța și natura modificărilor ce survin din punct de vedere administrativ-teritorial, lista se actualizează permanent.

## **B. CARACTERISTICI PEDO-CLIMATICE**

**Substratul litologic:** glacis piemontan rezultat din îngemănările succesive ale conurilor de dejecție cuaternare, tot mai joase și mai tinere spre est, în ordinea în care au fost depuse de râurile transversale carpato-subcarpatice. Constitutiv, acestea reprezintă acumulări de prundișuri și nisipuri, acoperite de o mantie de luturi loessoide cuaternare suprapusă sedimentelor marine(marne, argile, nisipuri) pliocene.

**Relieful:** dispus în două subunități funcțional-piemontane: Câmpia piemontană înaltă (pleistocen inferior și mediu) și Câmpia piemontană joasă(pleistocen superior-holocen) până la lunca actuală a Siretului, ambele constituind un domeniu de maximă dezvoltare a viticulturii, în special prin alternanța altitudinilor și a expozițiilor.

**Hidrografic:** Podgoria este străbătută de o rețea hidrografică de gradul I, tributară direct Siretului și afluenților acestuia. Alimentarea este tributar pluvio-nivală, participarea apelor subterane este redusă datorită structurii solurilor ce nu permite formarea de straturi acvifere consistente. Apele au o mineralizare relativ ridicată, predominant bicarbonatate la apele mari și bicarbonatate-cloruro-sodice la apele mici. În acest areal se impune o gestionare atentă a acestei resurse și suplimentarea cu ape din zone adiacente sau prin investiții pentru puțuri de adâncime.

**Climatul:** Specific silvostepii aferente climatului temperat-continental în care se resimt influențe ale maselor de aer scandinavo-baltice din nord care interferează cu masele de aer cald mediteraneo-tropicale din sud, ceea ce conferă condiții excelente de dezvoltare a soiurilor de înaltă calitate, exprimate în principal printr-o diversitate heliotermică și un regim al precipitațiilor corespunzător. Temperatura medie anuală, media anuală a precipitațiilor și în special fluxul radiativ și unghiul radiațiilor solare, sunt adecvate pentru buna dezvoltare a plantațiilor de viță-de-vie. Ce este însă de remarcat: în această podgorie au loc fenomene hidrometeorice accidentale cu efecte negative asupra sănătății plantației, dintre care enumerăm: advecțiile de aer polar ce pot cobora temperatura până la -30°C, înghețurile (îndeosebi cele târzii), brumele, chiciura, poleiul, viscolul și ceața, ploile torențiale, grindina, seceta datorată invaziilor de aer tropical și foehnizarea, toate acestea impun o atenție sporită și acolo unde este posibilă, trebuie instalate sisteme de avertizare sau de protecție.

**Solurile:** textura solurilor asigură solurilor din această podgorie proprietăți fizico-chimice și hidrofizice dintre cele mai favorabile pentru această cultură: porozitate, afânare, permeabilitate, structurare glomerulară și drenaj vertical bun al apelor din precipitații, ceea ce conduce la reducerea incidenței bolilor criptogamice și asigură o prelucrare relativ ușoară a terenurilor cultivate cu viță-de-vie. Tipologic, cea mai largă dezvoltare o au molisolurile (cambice și

argiloiluviale) și solurile de pădure. Cernoziomul cambic cumulează toate proprietățile favorabile chimico-biologice și de troficitate.

### III. SOIURILE DE STRUGURI

**1.Vinuri albe liniștite:** Aligoté, Băbească gri, Chardonnay, Crâmpoșie, Crâmpoșie selecționată, Fetească albă, Fetească regală, Frâncușă, Mustoasă de Măderat, Pinot gris, Riesling de Rhin, Riesling Italian, Sauvignon, Galbenă de Odobești, Plăvaie, Traminer alb , Traminer roz, Furmint;

**2.Vinuri roșii/roze liniștite:** Fetească neagră, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Băbească neagră, Burgund mare, Codană, Cadarcă, Negru Aromat, Portugais bleu, Arcaș;

**3.Vinuri liniștite aromate:** Șarba, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească;

**4.Vinuri spumante:** Plăvaie, Aligoté, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Fetească albă, Fetească Regala, Chardonnay, Sauvignon, Pinot Gris, Riesling de Rhin, Riesling Italian, Băbească Neagră, Merlot, Fetească Neagră, Pinot Noir.

Prin asamblarea diferitelor vinuri obținute din soiurile de struguri enumerate, se realizează vinurile sortiment.

Din varietatile de struguri enumerate mai sus, la alegerea producătorului, se pot obține și vinuri perlante, vinuri petiante, vinuri din struguri deshidratați și orice alte produse vinicole permise de legislația în vigoare în materie pentru aceasta categorie de calitate.

Tehnologia, practicile și tratamentele utilizate pentru producerea vinului și a celorlalte produse vinicole ce fac obiectul prezentului caiet de sarcini, vor respecta legislația națională și regulamentele europene în vigoare în materie la data producerii, respectiv la data punerii în consum a produselor astfel obținute.

Cu excepția soiurilor existente în cultura astăzi, în arealul delimitat al acestei Denumiri de Origine se pot cultiva și alte soiuri nobile de vin, soiuri care au fost cultivate în trecut cu foarte bune rezultate.

Pentru plantarea soiurilor noi – soiuri nobile de vin ce nu au mai existat în cultură în acest areal, se vor aplica prevederile legale în vigoare completând în egală măsură prevederile prezentului caiet de sarcini.

În funcție de soiurile din care provin, de calitatea strugurilor și de însușirile lor organoleptice și de compoziție, vinurile cu denumirea de origine „PANCIU”, pot fi încadrate în următoarele trepte de calitate purtând mențiunile tradiționale corespunzătoare fiecărei categorii:

1.Vin cu Denumire de Origine Controlată – Cules la Maturitate Deplină – prescurtat: D.O.C. – C.M.D.

2.Vin cu Denumire de Origine Controlată – Cules Târziu – prescurtat: D.O.C. – C.T.

3.Vin cu Denumire de Origine Controlată – Cules la Înobilarea Boabelor – prescurtat D.O.C. – C.I.B.

Încadrarea în categoriile descrise mai sus, are la bază în principal conținutul de zaharuri acumulat de struguri la recoltare.

- ❖ Vinuri albe - D.O.C. – C.M.D. – oricare dintre soiurile enumerate anterior și sortiment alb;
- ❖ Vinuri roșii/rose – D.O.C. – C.M.D. – oricare dintre soiurile enumerate anterior, sortiment roșu și sortiment rosé.
- ❖ Vinuri albe - D.O.C. – C.T. – oricare dintre soiurile enumerate anterior și sortiment alb;
- ❖ Vinuri roșii/rosé – D.O.C. – C.T. – oricare dintre soiurile enumerate anterior, sortiment roșu, sortiment rosé.
- ❖ Vinuri albe - D.O.C. – C.I.B. – oricare dintre soiurile enumerate anterior și sortiment alb;

- ❖ Vinuri roșii/ rosé – D.O.C. – C.I.B. – oricare dintre soiurile enumerate anterior, sortiment roșu, sortiment rosé.

Vinurile și produsele viticole ce poartă denumirea de origine PANCIU, se vor produce din următoarele soiuri: Aligoté, Fetească Regală, Fetească Albă, Riesling de Rhin, Riesling Italian, Tamâioasă Românească, Galbenă de Odobești, Crâmpoșie, Crâmpoșie Selectionată, Furmint, Șarba, Francușă, Mustoasă de Maderat, Băbeasca Gri, Muscat Ottonel, Sauvignon, Chardonnay, Traminer roz, Pinot Gris, Traminer alb, Merlot, Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Băbească Neagră, Pinot Noir. Enumerarea de mai sus nu este limitativă.

#### IV. a. PRODUCȚIA DE STRUGURI

Denumire soiuri pentru producția de vinuri	Maxim kg/ha
Muscat Ottonel, Tamâioasă românească, Chardonnay, Pinot gris, Sauvignon, Traminer alb	15000
Fetească albă, Riesling de Rhin, Aligote, Băbească gri, Șarba, Traminer roz	16500
Fetească regală, Galbenă de Odobești, Crâmpoșie, Crâmpoșie selecționată, Frâncușă, Mustoasă de Măderat, Furmint, Riesling italian	19000
Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir, Merlot	16500
Băbească neagră, Burgund mare	17500
Codană, Arcaș, Negru Aromat, Portugais bleu, Cadarcă, Plăvaie	21000

#### b. PRODUCȚIA DE VIN

Denumire soiuri pentru producția de vinuri	Randament vinicol maxim la vinuri albe și roze hl/ha	Randament vinicol maxim la vinuri roșii hl/ha
Muscat Ottonel, Tamâioasă românească, Chardonnay, Pinot gris, Sauvignon, Traminer alb	116	-
Fetească albă, Riesling de Rhin, Aligote, Băbească gri, Șarba, Traminer roz	127	-
Fetească regală, Galbenă de Odobești, Crâmpoșie, Crâmpoșie selecționată, Frâncușă, Mustoasă de Măderat, Furmint, Riesling italian	146	-
Plăvaie	162	-
Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir, Merlot	127	122
Băbească neagră, Burgund mare	135	130
Codană, Arcaș, Negru Aromat, Portugais bleu, Cadarcă	162	155

Cantitățile descrise în tabelul de mai sus, sunt randamentele viticole maxime . În conformitate cu normele tehnice de producere și comercializare a vinurilor cu denumire de origine, funcție de tehnologia de vinificație utilizată și funcție de condițiile pedo-climatice din anul de recoltă, în special în anii favorabili, se admite o depășire de maxim 20 % a randamentelor descrise mai sus.

## V. ELEMENTE DEFINITORII PENTRU PRODUCEREA ȘI COMERCIALIZAREA VINURILOR CU DENUMIREA DE ORIGINE PANCIU

Principalele elemente ce definesc produsele viti-vinicole ce poartă denumirea de origine „PANCIU” sunt:

- ❖ Vinurile și produsele vinicole obținute din procesarea strugurilor recoltați din plantațiile existente în cadrul arealului delimitat al denumirii de origine menționate;
- ❖ Produsele vinicole obținute din procesarea strugurilor recoltați din plantațiile D.O.C. existente în cadrul arealului delimitat al acestei denumiri atunci când producătorul stabilește că strugurii materie primă sau produsul vinicol rezultat din procesul de producție, nu întruneste condițiile de calitate aferente unui produs vinicol cu Denumire de Origine Controlată, pot fi valorificate după caz, la alegerea producătorului, ca: vinuri cu indicația geografică „Dealurile Vrancei” sau în alte categorii de vin, ca materie primă pentru oțet ori pentru distilare sau pentru orice alte destinații industriale.
- ❖ La alegerea producătorului, produsele vinicole cu Denumire de Origine Controlată „PANCIU”, care pe durata procesului de vinificare, condiționare, depozitare au suferit modificări calitative care nu le mai recomandă pentru a fi comercializate ca vinuri D.O.C. vor putea fi reclasificate de către acesta ca vinuri cu indicație geografică sau alte categorii de vin după caz.
- ❖ Vinurile și produsele vinicole care au fost puse în consum direct ca produse D.O.C. și la care organele de control abilitate au constatat că acestea prezintă la data controlului neconformități calitative apreciate funcție de parametri descriși în caietul de sarcini aferent produsului D.O.C. astfel comercializat, vor fi sistate de la comercializare, retrase de către producător și pentru lotul respectiv se va retrage Certificatul de atestare a derptului de comercializare, fiind posibilă acordarea unei autorizații de comercializare ca vin cu Indicația Geografică „ Dealurile Vrancei” dacă din punct de vedere calitativ produsul este îndreptățit la aceasta, în caz contrar produsul vinicol respectiv se încadrează automat în categoria inferioară de calitate.

Vinurile obținute prin procesarea strugurilor recoltați din plantațiile aferente acestei denumiri de origine, ai căror parametri calitativi minimali nu le califică pentru a fi puse în consum direct în această categorie de calitate, sau ca vinuri cu indicație geografică sau ca alte categorii, (indiferent de momentul în care se constată acest lucru), pot fi destinate doar distilării, fabricării oțetului sau altor destinații industriale.

Vinurile liniștite purtătoare ale denumirii de origine „PANCIU”, se pot produce din una sau mai multe dintre varietățile de struguri nobili de vin descrise în prezentul caiet de sarcini, astfel:

- ❖ **Pentru a fi admisă menționarea Denumirii de Origine „PANCIU”,** strugurii, musturile și/sau vinurile din care se obține un produs vinicol cu denumire de origine, trebuie să provină în proporție de 100% din cadrul arealului delimitat aferent acestei denumiri de origine;  
Mustul concentrat rectificat nu trebuie să provină din același sau aceleași soiuri din care este obținut produsul vinicol și nu trebuie să fie obținut din struguri recoltați din arealul delimitat al denumirii de origine pe care o poartă vinul.

- ❖ **Menționarea denumirii soiurilor.**

Producătorul poate opta să comercializeze vinurile sub denumirea unuia sau mai multor soiuri (dintre cele enumerate anterior), sau fără să menționeze denumirea soiului/soiurilor de viță-de-vie din care provine vinul, astfel;

1. Când produsul este comercializat sub denumirea unui singur soi, vinul trebuie să provină 100% din strugurii aparținând soiului indicat în etichetare;
2. Când vinul este comercializat sub denumirea mai multor soiuri, atunci, enumerarea acestora se face în ordinea descrescătoare a ponderii lor în produs, utilizând caractere de aceeași dimensiune;
3. În cazul în care în etichetare se vor indica numele a mai mult de trei soiuri de vie, atunci menționarea acestora se va face cu caractere de maxim 3 mm înălțime.

4. Comercializarea vinurilor fără menționarea în etichetare a denumirii soiului/soiurilor din care este obținut vinul, este permisă

**Anul de recoltă** – se va menționa sub condiția ca strugurii din care a fost obținut vinul să fi fost recoltați în proporție de peste 85% din anul specificat în etichetare. Producătorul poate opta și pentru comercializarea vinului fără indicarea anului de recoltă, această practică fiind admisă prin prezentul caiet de sarcini.

❖ **Procesarea strugurilor, condiționarea și îmbutelierea vinurilor.**

Prin „Producție” se înțeleg toate operațiunile realizate de la recoltarea strugurilor și până la finalizarea procesului de vinificație, cu excepția oricăror procese ulterioare producției.

1. Strugurii de vin din care se obțin vinurile cu denumirea de origine „PANCIU”, pot fi procesați în arealul delimitat aferent sau în arealul învecinat acestuia, pot fi procesați în aceeași unitate administrativă teritorială sau în vecinătatea acesteia. Este admisă și procesarea strugurilor dincolo de vecinătatea ariei delimitate, în arealul din vecinătatea acesteia, dacă pentru aceasta se respectă normele de producere instituite prin prezentul caiet de sarcini.
2. Condiționarea și îmbutelierea vinurilor cu denumirea de origine „PANCIU”, se poate face în unitățile din arealul delimitat aferent denumirii pe care o poartă sau în cele din arealul învecinat, în unitățile existente în aceeași unitate administrativă teritorială sau în cele existente în unitățile administrative teritoriale din vecinătatea acesteia. Este admisă condiționarea și îmbutelierea vinurilor dincolo de vecinătatea ariei delimitate dacă pentru aceasta se respectă normele de producere instituite prin prezentul caiet de sarcini
3. În situațiile în care procesarea strugurilor, condiționarea și îmbutelierea se face în afara arealului delimitat al denumirii de origine pe care o poartă – situațiile descrise anterior la punctele 1 și 2, producătorul trebuie să transmită către O.N.V.P.V. o notificare în acest sens, cu minim 24 de ore înainte de începerea procesului tehnologic menționat în acest document - excepție – situația în care centrele de vinificație și/sau unitățile de îmbuteliere aparțin aceluiași agent economic și se afla pe raza unității teritorial-administrative din care face parte denumirea de origine, sau județele limitrofe acestuia (agent care are în proprietate sau exploatare plantația de viță-de-vie, centrele de vinificație și unitățile de îmbuteliere).
4. În anumite condiții climatice care influențează pozitiv nivelul de producție obținută, datorită potențialului unor anumite soiuri, pentru strugurii recoltați din plantațiile situate în arealul delimitat, se poate realiza procesarea în vederea obținerii vinurilor care vor purta DOC Panciu și în afara ariei delimitate a denumirii, în arealul învecinat acolo unde există capacități optime în centrele de vinificație. Arealul învecinat în acest scop (pentru vinificare rapidă, fermentare la temperatură controlată, pentru conservarea potențialului aromatic sau a potențialului de culoare, al unor soiuri, este reprezentat de următoarele localități situate în județul Vrancea:

– Odobești, Jariștea.

– Cotești, Obrejița, Tâmboiești, Popești, Budești, Cârligele, Vârteșcoiu, Câmpineanca.

- ❖ **Tipurile de vin** ce se pot produce sunt: sec, demisec, demidulce și dulce – cu respectarea concentrațiilor de zahăr aferente fiecărui tip în parte. Pentru vinurile demiseci, demidulci și dulci este admisă definirea tipului de vin ținând cont de corelația conținutului de zahăr rezidual și a acidității vinurilor. Pentru vinurile destinate livrărilor intracomunitare sau exportului, este admisă definirea tipului de vin în conformitate cu legislația în materie din țara de destinație. Pentru vinurile destinate pieței interne, încadrarea vinului într-un anumit tip, se admite existența unei abateri de maximum 2gr/l a zahărului rezidual, fără ca prin aceasta să se considere că încadrarea este nelegală.

Din soiurile Pinot Gris și Traminer Roz se pot obține funcție de alegerea producătorului, vinuri albe sau roze

- ❖ **Tăria alcoolică dobândită** a produselor vinicole cu denumirea de origine „PANCIU”, se va menționa pentru fiecare produs îmbuteliat în etichetarea acestuia. Toleranța admisă față de tăria menționată pe etichetă trebuie să fie de maxim 0,5% vol. în cazul vinurilor cu o vechime de până la trei ani, pentru vinurile cu vechimi mai mari de trei ani fiind admisă o toleranță de 0,8% vol. Vinul obținut în acest areal delimitat, trebuie să aibă o tărie alcoolică dobândită de minimum 9% vol. Tăria alcoolică dobândită a vinurilor poate fi mai mică de 9% vol. doar în situația vinurilor parțial dezalcoolizate sau a vinurilor fără alcool ce se vor pune în consum direct indicând în etichetare apartenența vinului la una dintre cele două categorii menționate anterior.
- ❖ **Tăria alcoolică totală** a vinurilor ce poartă denumirea de origine controlată „PANCIU”, la punerea lor în consum, nu poate depăși 15% vol. Tăria alcoolică totală a vinurilor poate fi mai mare de 15% vol., putând ajunge până la 20% vol., în situația în care aceste vinuri au fost obținute fără îmbogățire. . Aceste vinuri se încadrează tot în categoria vinurilor liniștite. În temeiul prevederilor acestui caiet de sarcini și a legislației europene în vigoare, este permisă obținerea de vinuri cu denumire de origine controlată supuse dezalcoolizării parțiale sau vinuri fără alcool.
- ❖ **Extractul sec nereducător** minim admis pentru producerea vinurilor liniștite este de 15 g/l, la data punerii lor în consum. Funcție de particularitățile strugurilor, de tehnologia de procesare utilizată, de practicile și tratamentele efectuate, produsul vinicol purtător al denumirii de origine va putea avea pentru fiecare lot un nivel diferit al extractului sec nereducător chiar în cadrul aceluiași an de recoltă. Nivelul extractului sec reducător apropiat de limita minimă iterată în prezentul caiet de sarcini, nu poate fi considerat un defect în sine, dacă produsul prin ansamblul caracteristicilor sale se califică ca produs vinicol DOC, dat fiind că prin tehnologiile moderne de vinificație s-a constatat că efect secundar reducerea nivelului extractului.
- ❖ **Conținutul de dioxid de sulf.** La data punerii în consum uman direct a vinurilor liniștite, este admis ca acestea să aibă un conținut de dioxid de sulf total care nu trebuie să depășească următoarele limite:
  1. 150 miligrame/litru, pentru vinurile roșii;
  2. 200 miligrame/litru, pentru vinurile albe și rosé;
  3. Pentru vinurile care au un conținut de zaharuri, exprimate ca suma a glucozei și fructozei, egală sau mai mare de 5g/l, sunt admise concentrațiile de dioxid de sulf total astfel: 200 miligrame/litru pentru vinurile roșii și respectiv 250 miligrame/litru pentru vinurile albe și rosé;
  4. În etichetare este obligatorie utilizarea mențiunii „Conține sulfiți”, aceasta putând fi amplasată și în afara câmpului vizual în care figurează celelalte indicații obligatorii.
- ❖ **Aciditatea volatilă** a vinurilor care poartă denumirea de origine „PANCIU”, nu trebuie să depășească următoarele limite:
  1. 18 miliechivalenți/litru sau 1,08 g/litru acid acetic, pentru mustul de struguri parțial fermentat;
  2. 18 miliechivalenți/litru sau 1,08 g/litru acid acetic, pentru vinurile albe și rosé;
  3. 20 miliechivalenți/litru sau 1,20 g/litru acid acetic, pentru vinurile roșii
- ❖ **Aciditatea totală** exprimată în acid tartric a vinurilor cu denumirea de origine „PANCIU” trebuie să fie de minim 3,5 grame/litru sau 46,6 miliechivalenți pe litru.

Este admisă însă depășirea limitelor menționate mai sus, în cazul în care vinurile au fost învechite minim 2 ani, sau dacă au fost produse prin metode particulare sau în situația în care tăria alcoolică totală a acestora este de minim 13% vol, fără însă ca prin aceasta să se deprecieze caracteristicile organoleptice ale produsului.

- ❖ **Elemente obligatorii și facultative pentru etichetare**

Vinurile cu Denumirea de Origine PANCIU pot fi îmbuteliate în recipiente a căror capacitate nu depășește 60 litri, din sticla sau orice alt ambalaj folosit în industria alimentară pentru îmbutelierea lichidelor. Ambalarea colectivă se va face după caz în cutii de carton și/sau prin înfoliere/baxare sau orice altă metodă utilizată în practica internațională.

Atunci când produsul este comercializat în ambalaje colective care se vând ca un produs în sine (fără ca pe ambalajul ce intra în contact direct cu vinul să poarte mențiunile obligatorii folosite în etichetare- e.g. – Bag in Box), ambalajul exterior în care este ambalat produsul trebuie să prezinte toate mențiunile obligatorii impuse de legislația în vigoare.

Pentru corecta informare a cumpărătorilor, în etichetarea produselor se vor menționa elementele obligatorii și după caz, funcție de alegerea producătorului, mențiunile facultative din tabelul de mai jos, precum și orice alte mențiuni dacă acestea nu contravin bunelor practici și nu sunt de natură înșelătoare cu privire la calitățile produsului.

Funcție de practicile utilizate în realizarea produselor viticole ce poartă Denumirea de Origine PANCIU, producătorul poate insera în descrierea produselor sintagme care fac trimiteri la numele unei tehnologii, a unor echipamente tehnologice sau a unor procedee și practici oenologice permise.

În etichetare, menționarea denumirii de origine se poate face un una dintre următoarele modalități:

- ❖ Menționarea treptei de calitate a produsului viticol însoțită exclusiv de numele denumirii de origine PANCIU;
- ❖ Mențiunea tradițională - treapta de calitate a produsului viticol însoțită exclusiv de numele denumirii de origine PANCIU –atunci când respectivul produs viticol provine din struguri recoltați în arealul delimitat al Podgoriei PANCIU. La denumirea de origine menționată anterior, se pot adăuga după caz, una dintre denumirile plaiurilor/centrelor viticole: TIFEȘTI, MOVILIȚA, STRĂOANE, FITIONEȘTI - din care face parte localitatea a carei denumire este menționată în etichetare;
- ❖ În prezentarea produselor este admisă indicarea regiunilor teritoriale administrative mai mici decât cele menționate anterior, cu condiția ca produsul să provină exclusiv din acel teritoriu delimitat. Aceasta este mențiune facultativă și nu impietează asupra descrierii produsului din această treaptă de calitate.

Pentru produsele viticole ce fac obiectul livrărilor intracomunitare sau a exportului, este obligatorie folosirea în etichetare a treptei de calitate însoțită exclusiv de numele denumirii de origine „PANCIU”.

În tabelul de mai jos, se regăsesc indicațiile obligatorii ce trebuie utilizate în etichetarea produselor viticole ce poartă Denumirea de Origine PANCIU și în egală măsură se stipulează elementele obligatorii și/sau facultative ce pot fi folosite în etichetare, funcție de alegerea producătorului/îmbuteliatorului, astfel:



<b>Elemente/ Mențiuni obligatorii</b> <b>Acestea trebuie să apară în același câmp vizual</b>	<b>Elemente facultative</b>
Vin cu denumirea de origine controlată „PANCIU”- cu indicarea mențiunii tradiționale DOC-CMD, DOC-CT, abreviată sau nu	Culoarea vinului (alb, rosé sau roșu)
Volumul nominal al recipientului în care este îmbuteliat produsul Volum nominal mai mare de 100 CL – înălțimea caracterelor de 5 mm; Volum nominal mai mic sau egal cu 100 CL și mai mare de 20 CL – înălțimea caracterelor de 3 mm; volum nominal mai mic de 20 CL – înălțimea caracterelor de 2 mm.	Anul de recoltă
Tăria alcoolică dobândită în volume	Numele unuia sau a mai multor soiuri de viță de vie – atunci când se menționează mai mult de trei soiuri, dimensiunea caracterelor este de maxim 3mm și menționarea se face în afara câmpului vizual destinat indicațiilor obligatorii.
Numărul lotului sau data de îmbuteliere	<p>Mențiunile ”fermentat in barrique”, ”maturat in barrique”, ”fermentat în prezența așchiilor de stejar” și ”maturat în prezența așchiilor de stejar” pot fi menționate în etichetare astfel cum sunt formulate în limba română sau pot fi utilizați termeni formulați în limbi de circulație internațională, care comunică consumatorului în fapt utilizarea aceluiași procedeu, fapt pentru care se pot utiliza oricare dintre mențiunile:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ”Fume” sau ”Smoked” sau ”Toasted” în limba engleză însoțiți sau nu de termenul care definește intensitatea tratamentului termic aplicat asupra lemnului de stejar utilizat, respectiv ”Light”, ”Medium” sau ”Heavy”.</li> <li>- ”Fumé” sau ”Fumée” în limba franceză, însoțiți sau nu de termenul care definește intensitatea tratamentului termic aplicat asupra lemnului de stejar utilizat, respectiv ”legere”, ”moyenne”, ”forte” sau ”Petite Fumé”, ”Demi Fumé”, ”Intense Fumé”.</li> </ul> <p>Acestea pot fi menționate în orice altă limbă de circulație internațională sau în limba țării în care se intenționează comercializarea produsului vitivinicol dacă acest fapt este ales de producătorul vinului, mențiunile indică consumatorului utilizarea unei practici aplicate în întreaga lume pentru obținerea vinurilor cu caracteristici senzoriale distincte.</p> <p>Pentru acele vinuri care sunt supuse unei perioade de maturare sau învechire pe depozit de drojdie, se poate utiliza în etichetarea produselor vitivinicole, mențiunile de tipul: ”sur lie”, ”bâttonnage” sau ”aged on the less”, fără a avea caracter limitativ.</p>

Tipul produsului (sec, demisec, demidulce sau dulce)	Distincții acordate – numai pentru lotul în cauză
Mențiunea conține sulfiți	Marca comercială
Numele și adresa îmbuteliatorului	Indicații privind metode sau mijloace utilizate la elaborarea produsului; indicarea simbolurilor comunitare; alte mențiuni pe care producătorul le consideră necesare
Sintagma „Produs în România”	Codul de bare al produsului
Numărul R.I.V. (numărul din Registrul Industriilor Viticole)	Alte mențiuni: vin tânăr, vin vechi, vin de colecție, reserve, special reserve, VINOTECĂ, OENOTECĂ.etc.
	Mențiuni privind îmbutelierea „la castel”, „podgorie”, „proprietate”, etc.

## VI. PRACTICI SI TRATAMENTE OENOLOGICE

### a) Limite de îmbogățire:

**A. 1.** Dacă este necesar, din cauza condițiilor climatice este permisă mărirea (ridicarea) tăriei alcoolice naturale a strugurilor proaspeți, a mustului de struguri, a mustului de struguri parțial fermentat, a vinului nou aflat încă în fermentație și a vinului obținut din soiurile nobile de vin existente în plantațiile încadrate în arealul delimitat al denumirii de origine „PANCIU”.

**2.** Creșterea tăriei alcoolice naturale nu se admite decât dacă tăria alcoolică naturală în volume a produsului vinicol supus îmbogățirii este de minim 7,5% vol în zona CI.

Creșterea tăriei alcoolice naturale în volume se realizează prin procedeele menționate mai jos, și nu poate depăși pentru produsele ce denumirea de origine „PANCIU”, limita de 1,50 % .

**3.** În anii cu condiții climatice defavorabile, la cererea producătorilor, se poate aproba depășirea limitei enunțate anterior cu 0,5% vol. în baza cererii către DG Agri- Direcția C3.

**B. 1.** Creșterea tăriei alcoolice naturale se poate realiza:

- în cazul strugurilor proaspeți, al mustului de struguri parțial fermentat sau al vinului nou aflat încă în fermentație, numai prin adaos must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat;
- în cazul mustului de struguri, numai prin adaos de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat sau prin concentrare parțială, inclusiv prin osmoză inversă;
- în cazul vinului, numai prin concentrare parțială la rece.

**2.** Procedeele de îmbogățire menționate anterior, se exclud reciproc în cazurile în care vinul sau mustul de struguri este îmbogățit cu must de struguri concentrat sau must de struguri concentrat rectificat și se plătește un ajutor financiar pentru aplicarea acestei practici.

**3.** Îmbogățirea se poate face cu must concentrat sau must concentrat rectificat. Aceasta se va consemna în registrele de practici și tratamente;

**4.** Adaosul de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat nu poate mări volumul inițial de struguri proaspeți presați, de must de struguri, de must de struguri parțial fermentat sau de vin nou aflat încă în fermentație cu mai mult de 6,5%.

**5.** Concentrarea mustului de struguri sau a vinului prin procedeele menționate la punctul 1:

- nu poate avea ca efect reducerea volumului inițial cu mai mult de 20%;

- fără a aduce atingere secțiunii A punctul 2 (care tratează îmbogățirea), nu poate spori tăria alcoolică naturală a acestor produse cu mai mult de 2% vol.

**6.** Tăria alcoolică totală a strugurilor proaspeți, a mustului de struguri, a mustului de struguri parțial fermentat, a vinului nou aflat încă în fermentație sau a vinului nu poate depăși, prin procedeele menționate la punctele 1 și 5, mai mult de 12,5% vol.(în zona CI).

Vinul produs în arealul delimitat pentru denumirea de origine „PANCIU” are, după aplicarea procedeele de îmbogățire, o tărie alcoolică dobândită de minimum 9% vol.

Tăria alcoolică totală admisă pentru vinurile ce poartă denumirea de origine PANCIU, după efectuarea îmbogățirii, este de maxim 15% vol.

#### **b) Acidifiere și dezacidifiere**

**1.** Strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, vinul nou aflat încă în fermentație și vinul pot face obiectul :

a) dezacidifierii

b) unei acidificări și al unei dezacidificări – fără însă a aduce atingere următoarelor:

Acidifierea 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 acidifierea vinurilor se poate face doar până la limita maximă de 2,5 g/l, exprimată în acid tartric, sau 33,3 miliechivalenți pe litru, cu condiția ca aciditatea totală a produselor astfel supuse acidifierii să fie de minim 3,5 grame/litru.

Dezacidifierea 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 dezacidifierii parțiale.

Acidifierea și îmbogățirea (în afara cazurilor de derogare) precum și acidifierea și dezacidifierea aceluiași produs se exclud reciproc.

#### **c)Proceduri privind îmbogățirea, acidifierea și dezacidifierea**

1) Îmbogățirea, acidifierea și dezacidifierea (cu excepția acidifierii și dezacidifierii vinurilor) nu sunt autorizate decât dacă se efectuează în timpul transformării strugurilor proaspeți, a mustului de struguri, a mustului de struguri parțial fermentat sau a vinului nou aflat încă în fermentare în vin sau în orice altă băutură destinată consumului uman direct, cu excepția vinului spumant sau a vinului spumos din arealul delimitat al denumirii de origine din care au fost recoltați strugurii proaspeți utilizați ;

2) Concentrarea vinurilor trebuie să aibă loc în arealul delimitat al denumirii de origine din care au fost recoltați strugurii ;

3) Acidifierea și dezacidifierea vinurilor nu poate avea loc decât în centre de vinificare din arealul delimitat al denumirii de origine din care au fost recoltați strugurii proaspeți utilizați ;

4) Toate procedurile menționate anterior vor fi declarate autorităților competente de către deținători, persoane fizice sau juridice, grupuri de persoane, producători, îmbuteliatori, prelucrători, precum și de comercianți și/sau vor fi înscrise în registrele de evidență și în documentele de transport în baza cărora circulă produsele astfel tratate;

5) Aceste proceduri pot fi efectuate, fără derogările motivate de condiții nefavorabile de climă, numai înainte de 1 ianuarie în arealul delimitat pentru această indicație geografică și numai pentru produsele provenite din recolta de struguri imediat precedentă acestei date.

6) Concentrarea prin răcire, acidifierea și dezacidifierea vinurilor se poate face pe tot parcursul anului.

#### **d) Îndulcirea**

Îndulcirea este o practică permisă doar prin utilizarea unuia sau a mai multora dintre produsele astfel enumerate: must de struguri, must de struguri concentrat, must de struguri concentrat rectificat.

Tăria alcoolică totală în volume a vinurilor în cauză nu poate fi crescută cu mai mult de 4% vol.

Îndulcirea vinurilor se poate face numai în faza de producție sau de comercializare în vrac a vinurilor.

Pentru efectuarea îndulcirii, se vor respecta următoarele reguli:

- ❖ operațiunea trebuie menționată în registrele de practici și tratamente;
- ❖ îndulcirea se poate realiza prin adăugarea de
  1. must de struguri având maxim aceeași tărie alcoolică totală în volume ca și vinul respectiv, dacă strugurii proaspeti, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, vinul nou în fermentație, au făcut obiectul îmbogățirii;
  2. must de struguri, must de struguri concentrat sau must de struguri concentrat rectificat, sub condiția ca prin aplicarea acestei practici să nu se mărească tăria alcoolică totală a vinurilor cu mai mult de 2% vol, decât produsele menționate la aliniatul precedent nu au făcut obiectul îmbogățirii.

Îndulcirea se poate realiza doar în interiorul arealului geografic delimitat al denumirii de origine pe care o poartă produsul sau într-o zonă învecinată acesteia și se poate face doar cu respectarea condițiilor și a limitelor prevăzute în prezentul caiet de sarcini.

## **VII. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE**

Înainte de recoltare se evaluează starea fito-sanitară a plantațiilor aflate în exploatarea directă a producătorului, gradul de coacere al strugurilor, acumularea de zaharuri și starea de sănătate a strugurilor. Simultan se face și evaluarea cantităților estimative ce se vor recolta, stabilindu-se programul de recoltare și de vinificație.

Recepția calitativă a strugurilor se finalizează la intrarea lor în centrul de vinificație în care se face procesarea acestora, prin:

1. determinarea exactă a cantității recepționate (prin cântărire) ;
2. determinarea concentrației de zahăr a fiecărei încărcături;
3. evaluarea stării de sănătate a strugurilor;
4. după caz, eliminarea impurităților fizice (struguri aparținând altor soiuri, frunze, lăstari, etc.)

Funcție de produsul vinicol ce se dorește a fi obținut se face procesarea fiecărui soi de struguri, sau după caz a amestecului de struguri;

Achiziționarea de struguri de vin de la viticultorii particulari, se va face cu respectarea legislației în vigoare. Strugurii provenind din achiziții se vor analiza calitativ fie prin evaluarea plantației înainte de recoltare prin delegații numiți în această sens de către producător, fie la momentul recepției la centrul de vinificație, respectând aceleași reguli ca cele folosite pentru producția proprie de struguri.

În anii climaterici nefavorabili, se admite o concentrație minimă în zahăr a strugurilor diminuată cu 8,5 g/litru.

## **VIII. PRINCIPALELE CARACTERISTICI ALE PLANTAȚIILOR**

- ❖ densitatea medie a plantației –se va stabili de către producător funcție de soiul din cultură, condițiile pedoclimatice, tehnologia de cultură, etc;
- ❖ încărcătura de rod: se va stabili de către producător funcție de: soi, densitatea plantației, fertilitatea solului, resursele helio-termice și pluviometrice și nu în ultimul rând funcție de destinația producției
- ❖ forma de conducere: cea aleasă de către producător, funcție de soi, condițiile pedo-climatice
- ❖ irigare – acolo unde condițiile pedo-climatice o impun, există și se va continua înființarea unor sisteme de irigare prin picătura, utilizarea acestora urmând a se face astfel încât prin această practică să nu fie afectată negativ calitatea strugurilor;
- ❖ fertilizare – se va face cu produse de natură organică sau prin fertilizare chimică în limita menținerii unui nivel optim de nutrienți pentru plantația în cauză ținându-se cont de rezerva din sol;

## **IX. PRINCIPALELE ELEMENTE ALE VINIFICAȚIEI**

## **A. TEHNOLOGIA DE VINIFICAȚIE A VINURILOR ROȘII**

Înainte de zdrobirea și dezciorchinarea strugurilor se face o sulfitare a strugurilor, dozele urmând a fi stabilite după caz. Ulterior, fazele procesului de vinificație rezidă în: dezciorchinarea și zdrobirea strugurilor, macerarea/fermentarea pe boștină în roto-vinificatoare sau în autovinificatoare cu adaos de enzime pectolitice de extracție, urmată de scurgerea mustului ravac și fermentarea acestora în recipiente de stocare până la obținerea produselor vinicole dorite. Ulterior se face presarea mustuielii în vederea obținerii vinurilor de presă. Acestea se evaluează fizico-chimic și organoleptic în vederea alegerii destinației de producție pentru fiecare vin de presa astfel obținut.

Pentru obținerea vinurilor roșii seci vinul se menține pe depozitul de drojdie fără sulfitare, până la declanșarea și finalizarea fermentației malolactice. Ulterior se face separarea prin pritic, asigurând protecția cu anhidrida sulfuroasă.

În cazul obținerii vinurilor roșii cu rest de zahăr, se va trage vinul de pe depozitul de drojdie, se va asigura sistarea fermentației alcoolice prin orice procedeu permis, obținând astfel restul de zahăr necesar pentru tipul de vin dorit. Restul fazelor de vinificație sunt similare cu cele descrise pentru vinurile roșii seci.

Din soiurile de struguri roze și negri se pot obține vinuri albe, roze sau roșii, în funcție de tehnologia de vinificație utilizată.

**B. TEHNOLOGIA DE VINIFICAȚIE A VINURILOR ROSÉ** – Se aplică aceeași tehnologie de mai sus, cu mențiunea că se scurtează perioada de macerație, în funcție de intensitatea colorantă urmărită pentru produsul vinicol respectiv.

## **C. TEHNOLOGIA DE VINIFICAȚIE A VINURILOR ALBE**

După descărcarea strugurilor în buncăr se face o sulfitare a strugurilor, dozele urmând a fi stabilite după caz. Ulterior, fazele procesului de vinificație rezidă în: dezciorchinarea și zdrobirea strugurilor, separarea mustului ravac de mustul de presa, urmată de deburbarea și stocarea acestora în recipientii de fermentare.

La vinurile albe seci se menține vinul în contact cu depozitul de drojdie pentru a se realiza autoliza drojdiilor, urmată de efectuarea priticului și de administrarea de anhidridă sulfuroasă în vederea realizării protecției vinului.

La vinurile albe cu rest de zahăr se va trage vinul de pe depozitul de drojdie, se va asigura sistarea fermentației alcoolice prin orice procedeu admis, obținând astfel restul de zahăr necesar pentru tipul de vin dorit.

Ulterior, atât pentru vinurile seci cât și pentru cele cu rest de zahăr, se efectuează după caz, clarificarea vinurilor rezultate și separarea acestora de depozitul astfel format.

Pentru obținerea vinurilor aromate și semiaromate se face macerație pe boștină, cu adaos de enzime pectolitice pentru extragerea aromelor.

Se pot obține vinuri albe prin vinificarea în alb a strugurilor negri. Vinurile astfel rezultate pot intra în cupaje cu alte vinuri albe sau pot fi puse în consum direct ca atare.

## **D. TEHNOLOGIA DE VINIFICATIE PENTRU VINURI SPUMANTE, PETIANTE, PERLANTE, ETC.**

Producerea și comercializarea altor produse vinicole purtătoare ale denumirii de origine "PANCIU" se va face ținând cont de reglementările legale specifice, atât pentru materiile prime cât și pentru restul ingredientelor utilizate în elaborarea produsului finit, se vor respecta regulile de igiena ale spațiilor și echipamentelor utilizate precum și metodele de analiză agreeate pentru determinarea parametrilor fizico-chimici ai acestor produse. Pentru determinarea parametrilor organoleptici se vor respecta aceleași proceduri ca cele definite pentru vinurile liniștite, selectând după natura produsului supus analizei care sunt parametrii relevanți pentru certificarea categoriei de calitate ai produsului.

Pentru toate categoriile de produse vinicole cu denumirea de origine "PANCIU", se are în vedere monitorizarea următorilor parametri:

- respectarea coroborată a prevederilor legale în vigoare cu privire la limitele parametrilor fizico-chimici ai produselor vinicole;
- temperatura de fermentație;
- bunul mers al fermentației alcoolice și după caz a fermentației malolactice;
- igiena utilajelor și a spațiilor de depozitare precum și a centrelor de vinificație;

Depozitarea produselor vinicole este permisă în orice tip de recipient care întrunește condițiile de igienă și siguranță alimentară.

Este admisă maturarea produselor vinicole în recipiente din lemn de stejar (budane, butoaie, barique-uri), precum și administrarea de chips-uri de stejar în vederea extragerii de tanini.

Tratamentele, corecțiile de compoziție ale musturilor și vinurilor, precum și restul practicilor se fac cu respectarea prevederilor din regulamentele europene în vigoare în materie, iar acolo unde legea nu distinge, acestea se fac cu respectarea tehnicilor și metodelor tradiționale fără ca prin aceasta să se aducă atingere prevederilor legale.

## **E. TEHNOLOGIA DE PRODUCERE A DISTILATELOR DE VIN/VINARSURILOR**

Pentru obținerea distilatelor de vin, este recomandată vinificarea strugurilor cu aciditate ridicată și potențial alcoolic redus, în special a celor din soiurile: Aligoté, Fetească Regală, Plăvaie fără însă a limita lista la soiurile descrise mai sus. Este admisă în egală măsură distilarea vinurilor provenite din amestec de soiuri.

Distilarea se va face în instalații tip Charente, prin dublă distilare la foc direct, cu separarea frunților și a cozilor. Pentru depozitare și învechire, distilatele se vor păstra în butoaie de lemn de stejar cu capacități între 400 și 650 de litri, ce vor fi depozitate în crame de învechire unde se va asigura climatul necesar pentru derularea acestui proces. Funcție de vechimea distilatelor folosite la produsul finit, acestea vor purta mențiunile: V( Vechi- minim un an vechime), V.S.- Very Special – minim 3 ani vechime, V.S.O.P.- Very Special Old Pale – minim 5 ani vechime și X.O. – Extra Old – minim 7 ani vechime. Utilizarea stelelor sau a altor insemne grafice pentru a se arăta vechimea distilatelor, este permisă doar în situația în care acestea arată prin numărare – vechimea minimă cerută de lege pentru fiecare treaptă descrisă anterior.

Pentru a se permite utilizarea în etichetare a mențiunii tradiționale VINARS cu Denumirea de Origine Controlată VRANCEA – însoțită după caz de sintagma PANCIU, materia primă utilizată la obținerea distilatelor trebuie să provină integral din arealul delimitat al denumirii de origine, învechirea, maturarea și îmbutelierea produsului trebuie să se realizeze exclusiv în cadrul arealului aferent denumirii de origine VRANCEA.

Tăria minimă admisă la punerea în consum a acestor produse este cea indicată expres în Regulamentele Europene în vigoare la data producerii și/sau a punerii în consum a acestora.

Alte elemente definitorii în ceea ce privește obținerea acestor produse se vor regăsi în anexa la prezentul caiet de sarcini.

## **X. VINURILE CU DENUMIREA DE ORIGINE CONTROLATĂ "PANCIU" OBȚINUTE PRIN CUPAJARE**

În cazul vinurilor ce poartă denumirea de origine controlată " PANCIU", obținute prin cupajare, se respectă următoarele reguli:

- ❖ cupajarea este practica oenologică prin care se amestecă diferite categorii de musturi sau vinuri care provin exclusiv din cadrul arealului delimitat aferent denumirii de origine în cauză;
- ❖ diferitele categorii de musturi sau vinuri ce intră în cupaj pot fi diferite ca: soi de viță-de-vie și an de recoltă;
- ❖ Sunt considerate diferite categorii de musturi sau vinuri:
  1. vinul roșu, vinul alb și musturile adecvate obținerii unuia dintre vinurile enumerate anterior;
  2. în cadrul acestui capitol, vinul rozé este considerat vin roșu.
  3. strugurii nobili de vin pot fi vinificați distinct pentru obținerea vinurilor albe, a vinurilor rozé sau a vinurilor roșii. Procesatorul va stabili ce produs vinicol intenționează să producă și care este tehnologia adecvată pentru realizarea produsului dorit.

Pentru obținerea prin cupajare a unor produse vinicole, cupajarea/amestecul poate avea loc astfel:

- a. amestecarea strugurilor înainte de zdrobire și dezciorchinare;
- b. amestecarea musturilor și/sau vinurilor aflate în fermentație;
- c. amestecarea musturilor și/sau vinurilor după finalizarea fermentației;

Cupajarea produselor vinicole poate să se deruleze în orice perioada a anului.

❖ **Pentru obținerea vinurilor cu denumirea de origine “PANCIU”, sunt admise următoarele cupaje:**

- ❖ cupajarea musturilor și/sau a vinurilor din soiuri diferite, sub condiția ca:
  - pentru vinul obținut prin cupajarea a două sau mai multor soiuri - vinul trebuie să provină în proporție de minim 100% din soiurile menționate în etichetare;
  - atunci când vinul ce poartă denumirea de origine “PANCIU” este obținut prin cupajarea mai multor soiuri de musturi și/sau vinuri provenite din arealul delimitat al respectivei denumiri de origine – în etichetarea produsului vinicol ce se pune în consum, se va putea menționa “ Vin cu Denumirea de origine “PANCIU” însoțită sau nu de numele soiurilor intrate în cupaj, în ordinea descrescătoare a ponderii acestora în produsul rezultat;
  - în cazul în care vinul este comercializat sub denumirea unui singur soi de struguri, acesta trebuie să conțină în proporție de minim 85% vin din soiul astfel menționat.
  - Este permisă și obținerea de vinuri cu Denumirea de Origine PANCIU fără ca acestea să poarte denumirea soiului/soiurilor de struguri din care provine;
- ❖ vinul rezultat din cupajarea a două sau mai multe musturi sau vinuri cu ani de recoltă diferiți, trebuie ca vinul rezultat să provină în proporție de minim 85% din anul de recoltă menționat în etichetare;
- ❖ atunci când vinul este obținut prin cupajarea a două sau mai multe vinuri ce provin din ani de recoltă diferiți și nu se respectă proporția descrisă anterior, vinul se va comercializa fără indicarea anului de recoltă în etichetare;
- ❖ este permisă folosirea în cupaje a musturilor și a vinurilor concentrate.
- ❖ în situația în care la cupajare se utilizează must concentrat sau must concentrat rectificat, ponderea acestuia se adaugă la cea a produsului vinicol cu ponderea majoritară pentru aplicarea regulilor de etichetare privitoare la indicarea soiului.
- ❖ este admisă cupajarea musturilor și/sau a vinurilor albe cu musturi și/sau vinuri obținute prin vinificarea în alb a strugurilor negri, pentru obținerea unui vin alb.
- ❖ obținerea vinurilor rosé din struguri negri se va face prin vinificarea în rosé a acestora, în limitele și cu tehnologia aleasă de către vinificator;
- ❖ **Nu sunt permise pentru obținerea vinurilor cu denumirea de Origine PANCIU:**
  - cupajarea pe teritoriul României a unui vin originar dintr-o țară terță cu un vin din cadrul UE;
  - cupajarea pe teritoriul României a vinurilor originare din țări terțe;
  - cupajarea vinurilor albe cu vinurile roșii

❖ **Nu este considerată cupajare:** adaugarea de must concentrat, must concentrat rectificat în vederea efectuării practicilor oenologice permise, nu este considerată cupajare.

Mustul concentrat utilizat în producerea vinurilor cu denumire de origine controlată “PANCIU”, trebuie să provină din soiul și din arealul demimitat al denumirii de origine respective în cazul în care vinul obținut se va valorifica sub denumirea unui singur soi. În cazul în care vinul obținut este produs din struguri aparținând mai multor soiuri de viță-de-vie, mustul concentrat utilizat trebuie să provină din unul dintre soiurile utilizate în cupaj.

Pentru utilizarea mustului concentrat rectificat în obținerea produselor vinicole cu denumire de origine controlată nu este obligatoriu ca acesta să provină din soiul/soiurile utilizate în produs și nu este obligatoriu nici ca acesta să fie obținut din strugurii recoltați din arealul delimitat al denumirii de origine pe care o poartă vinul.

## **XI. PRINCIPALELE CARACTERISTICI FIZICO-CHIMICE ȘI ORGANOLEPTICE ALE PRODUSELOR VINICOLE CE POARTĂ DENUMIREA DE ORIGINE “PANCIU”**

### **A. CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE**

- a) **Examinarea vizuală:** după caz, se vor urmări următoarele elemente: limpiditatea, fluiditatea, meniscul, degajarea CO<sub>2</sub>, spumarea, perlarea, culoarea, defectele.
- b) **Aprecierea olfactivă directă și retronazală:** după caz, se vor urmări următoarele elemente: aroma, buchet, intensitate, persistența, defecte de miros;
- c) **Senzația gustativă:** intensitate, persistența, savoare, astringența, catifelare, corpolența, extractivitate, onctuoșitate, defecte;

Rezultatele analizei organoleptice se vor consemna de către Comisia de Degustare în Fișa de Degustare.

O definiție riguroasă a parametrilor organoleptici a soiurilor de struguri și implicit a vinurilor obținute din acestia este practic imposibilă, dat fiind nu doar numărul soiurilor cultivate în areal dar și infinitele posibilități de cupajare, ce permit similar tehnicilor din Franța și Spania folosirea eficientă a potențialului cu care contribuie fiecare soi în produsul finit.

Dacă la diversitatea soiurilor și a posibilităților de cupajare adăugăm tehnologia de vinificație (diversitatea tipurilor de enzime de fermentație și celelalte elemente ce contribuie la obținerea vinului), durata maturării și a învechirii, atunci, o dată în plus o enumerare a unor caracteristici organoleptice nu este doar limitativă ci și eronată, putând genera opinia că vinul care nu este apropiat descrierii nu este conform.

O descriere sumară menită să ne familiarizeze cu soiurile ce înșă nu poate fi un etalon de măsurare a caracteristicilor vinurilor cu denumire de origine, este cea din Anexa atașată prezenului caiet de sarcini, anexa ce poartă denumirea “ Scurtă descriere a soiurilor de struguri reprezentative cultivate în Podgoria PANCIU”.

### **B. PARAMETRII FIZICO- CHIMICI**

Parametrii fizico-chimici ce se vor urmări cu prioritate de către Comisia de Degustare, sunt: extractul sec nereducător, aciditatea volatilă, conținutul de dioxid de sulf total, conținutul de zaharuri și încadrarea vinului în tipul de vin descris prin etichetare;

Parametrii fizico-chimici ce nu au fost enumerați anterior trebuie să respecte limitele descrise în legislația în vigoare în materie, răspunderea pentru eventualele neconformități fiind în sarcina producătorului.

### **C. ALTE ASPECTE**

La cererea scrisă a producătorilor, pentru a fi puse în consum direct, vinurile ce poartă denumirea de origine “PANCIU”, vor fi analizate pe loturi, atât d.p.d.v. organoleptic cât și fizico-chimic, de către Comisia de Degustare.



Pentru produsele vinicole ce poartă denumirea de origine “PANCIU”, dat fiind numărul mare de producători viti-vinicoli, Comisia de Degustare este formată din 5(cinci) membri, astfel:

- un reprezentant al O.N.V.P.V.,
- un reprezentant al A.D.A.R.,
- trei reprezentanți ai producătorilor din arealul delimitat al denumirii de origine.

Criteriile de selecție pentru reprezentanții producătorilor și regulile de evaluare ale produselor, se vor stabili de către Asociația de Producători.

Reprezentanții A.D.A.R. și O.N.V.P.V. vor fi selectați anual de către reprezentanții asociației de producători, din lista de experți ce va fi publicată de către cele două instituții pe site-ul acestora.

Pentru fiecare vin degustat se va redacta o fișă de degustare și la final pentru toate probele se va întocmi un proces verbal de degustare în care se vor înscrie doar concluziile: ADMIS sau RESPINS. Pentru vinurile respinse se vor indica succint motivele.

Eventualele contestații, se vor remite spre soluționare la Comisia de Soluționarea a Contestațiilor din cadrul ONVPV.

Vinurile admise ca urmare a procedurii de degustare, vor primi Certificatul de atestare a dreptului de comercializare. Vinurile care au fost declarate respinse, ca urmare a degustării, nu sunt îndreptățite să poarte denumirea de origine “ PANCIU”.

## XII- PRINCIPALELE CONDIȚII DE COMERCIALIZARE ȘI ETICHETARE

Produsele vinicole ce poartă denumirea de origine “PANCIU”, trebuie să respecte următoarele condiții:

- ❖ **Îmbutelierea** produselor vinicole se va face în orice recipient utilizat în acest scop pe piața Comunității Europene la data punerii lor în consum. Capacitatea nominală a acestor recipiente este de maxim 60 de litri. Operațiunea de îmbuteliere se va realiza în cadrul secțiilor de îmbuteliere autorizate de MADR.
  - ❖ **Este admisă vânzarea în vrac** a produselor vinicole ce poartă denumirea de origine “ PANCIU”, astfel:
    1. pentru comercializarea strugurilor, producătorul va elibera la fiecare transport o fișă din Carnetul de Viticultor;
    2. pentru comercializarea produselor vinicole producătorul va completa documentele de însoțire ale mărfii așa cum sunt acestea stipulate în legislația în vigoare în materie la data livrării produsului.
    3. Produsele vinicole comercializate în vrac, vor putea fi la rândul lor comercializate mai departe în vrac sau îmbuteliate, dar pentru ca acestea să poarte în continuare denumirea de origine “PANCIU”, este necesar ca Asociația de Producători din care provine vinul să-și dea în scris acordul de utilizare. Acest acord se poate acorda numai în baza unui document scris prin care părțile convin la respectarea unor condiții de calitate care să nu prejudicieze imaginea produselor ce poartă denumirea de origine “ PANCIU”.
  - ❖ **Analizele de laborator** – pentru evaluarea parametrilor fizico-chimici ai produselor vinicole ce poartă această denumire de origine, analizele se vor efectua de către laboratoarele autorizate de către MADR și/sau de către cele Certificate RENAR pentru aceste tipuri de determinări. Rezultatul acestor analize se va consemna în Buletine de Analiză, emise pentru fiecare lot de produse. Produsele se vor pune în consum direct însoțite de buletin de analiză și Declarație de Conformitate eliberate de către producător/îmbuteliator către primul comerciant.
- Determinările fizico-chimice** obligatorii pentru probele de vin cu Denumirea de Origine “PANCIU” sunt:
- tăria alcoolică totală și tăria alcoolică dobândită
  - zaharuri totale, exprimate ca glucoză și fructoză

- aciditate volatilă și aciditate totală
- dioxid de sulf total
- dioxid de carbon (vinuri petiante și spumante suprapresiune în bari la 20°C).

#### ❖ **Etichetarea**

Toate produsele vinicole îmbuteliate, ce poartă denumirea de origine “ PANCIU”, trebuie să respecte prevederile legislației în vigoare în materie, în speță să utilizeze toate elementele/mențiunile obligatorii în etichetare – acestea trebuie să fie iterate în același câmp vizual; elementele/mențiunile facultative, pot fi utilizate funcție de decizia îmbuteliatorului/producerului

Prin etichetare se înțelege ansamblul tuturor mențiunilor/desenelor ce se utilizează pentru distinctivitatea produsului, indiferent de modalitatea și locul în care acestea apar pe produs.

### **XIII – DECLASAREA PRODUSELOR VINICOLE CE POARTĂ DENUMIREA DE ORIGINE PANCIU**

Producătorul poate face declasarea produselor vinicole ce poartă denumirea PANCIU, în orice fază a procesului de producție.

În orice fază a procesului de producție și ca urmare a evaluării caracteristicilor/calităților producției, producătorul poate declassa produsele viti-vinicole în categorii de produse astfel cum sunt prevăzute acestea de legislația în vigoare.

O.N.V.P.V. poate ca urmare a controalelor efectuate pe piață să procedeze la declasarea produselor vinicole ce poartă denumirea PANCIU, după data punerii lor în consum, în situațiile descrise mai sus la Cap.XIII pct.d. IN aceasta situație, autoritatea este obligată să comunice în scris producătorului/îmbuteliatorului, observațiile cu privire la mostrele de produs prelevate și în cazul în care acestea nu sunt contestate sau în cazul finalizării contestației în favoarea ONVPV poate emite decizia de declassare pentru vinurile din lotul de îmbuteliere respectiv, în limita cantităților depreciate, fără însă ca aceasta decizie să afecteze lotul de vin existent în crama – cel din care s-a efectuat îmbutelierea – excepție situația în care se dovedește că acel lot prezintă în sine deprecieri care nu îndreptătesc produsul la purtarea denumirii de origine, caz în care vinul va fi declassat după caz în vin cu Indicație Geografică sau alte categorii de vin ori în materie primă pentru alte destinații industriale.

### **XIV. AUTORITATEA DE CONTROL ȘI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAȚIILOR PRODUSULUI**

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

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

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

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

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

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

Controlul menționat la lit. a) și lit. b) este realizat de către Comisia de examinare constituită la nivelul denumirii de origine controlată ”PANCIU”; Comisia este alcătuită din inspectorii de specialitate ai O.N.V.P.V., membrii A.D.A.R. și reprezentanți ai producătorilor.

Metodologia de control aplicată de O.N.V.P.V., prin intermediul inspectorilor de specialitate, se realizează prin:

- eșantionare și
- control sistematic în toate fazele de producție.

În scopul verificării conformității cu caietul de sarcini, O.N.V.P.V. controlează:

- instalațiile, capacitatea operatorilor de a îndeplini condițiile prevăzute în caietul de sarcini;
- produsele în orice etapă a procesului de producție, inclusiv cea a ambalării, pe baza unui plan elaborat de către autoritatea competentă și care a fost adus la cunoștința operatorilor, care acoperă fiecare etapă de fabricare a vinului.

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

## ANEXĂ

### Caracteristici organoleptice

- **Fetească albă** – vinuri albe, fine, neutrale din punct de vedere aromatic, pot dezvolta prin fermentarea la temperaturi scăzute arome de fermentație care îi conferă o savoare remarcabilă
- **Fetească regală** – este un vin alb, sprințar și odihnitor cu o aromă delicată de mere și cu note florale
- **Galbenă de Odobești** – vin obținut din soi autohton, din care se obține un vin alb cu aromă delicată, un vin cu potențial alcoolic redus, un vin prietenos
- **Tămâioasă românească** – soi din care se obțin în mod special vinuri dulci; un vin care poate rivaliza cu vinurile de Sauternes, cu o bogăție aromatică a acestuia este incredibilă atât în primii ani de viață când dominantă este aroma trandafirilor de dulceață dar și după o perioadă de învechire când aroma se îmbogățește cu nuanțe de mosc, de stafide, de miere de albine și condimente;
- **Șarbă** – vin aromat, în care regăsim note citrice și ierbale ce-i conferă vioiciunea și prospețimea unuia dintre părinți Riesling și delicatețea aromelor florale trandafir, busuioc, moștenite de la al doilea părinte Tămâioasa românească
- **Frâncușa** – vinuri cu tărie ponderate și caracter neutral, curate și simple
- **Crâmpoșia** – un soi care abia în ultimii ani, se ridică la înălțimea promisiunilor pe care acesta varietate le face, cu o culoare alb-gălbuie, cu nuanțe verzui ci o cu aromă discretă de fructe proaspete
- **Riesling de Rhin** – funcție de factorii ce influențează calitatea vinului, se obțin toate tipurile de vin (seci, demisecei, demidulci și dulci), iar paleta aromatică este

incredibilă, deși în esență acesta este considerat a fi neutral din punct de vedere gustativ.

- **Sauvignon** – Vinurile obținute din acest soi sunt în genere seci, cu aciditate medie sau ridicată și cu o pronunțată amprentă de prospețime. Varietate semiaromată, paletă aromatică vastă începând de la pronunțate nuanțe ierbale până la arome dulcege de fructe tropicale; aroma cea mai frecventă este cea a florilor de viță de vie.
- **Chardonnay** –vinul rezultat îmbracă nuanțe aromatice diferite de la vinuri clare, neutrale, sau vinuri cu aromă de unt mergând până la obținerea unor arome tropicale. Datorită acidității sale vinul este o materie primă de foarte bună calitate pentru producerea spumantelor.
- **Fetească neagră** – vinul este obținut din soi autohton, cunoscut și sub alte denumiri: Păsărească Neagră și Schwartze Madchentraube. Vinificarea în sec accentuează caracterul sobru și forța soiului în timp ce vinificarea în demisec și demidulce accentuează aroma specifică soiului – aroma prunelor uscate la soare. O culoare absolut particulară a vinului tânăr roșu violet
- **Băbească neagră** – vinul obținut dintr-un străvechi soi de struguri românesc, specific Podgoriilor din Moldova. Vinurile obținute sunt în general vinuri cu un potențial alcoolic de 10-11% vol
- **Cabernet Sauvignon** – supranumit și “ Regele vinurilor roșii”, vinul obținut este un vin care se pretează la maturare și învechire, dezvoltând astfel potențialul aromatic inițial de la nuanțe de vegetație forestieră, sălbatică trecând apoi prin arome de ardei verde și continuând cu cele de struguri supramaturați și coacăze negre
- **Merlot** – Vinurile se remarcă prin corpolență medie și nuanțe aromatice dominante de zmeură, prune și coacăze. Datorită calităților sale acesta este soiul favorit pentru cupajarea cu altor soiuri de struguri negri în special cu soiul Cabernet Sauvignon.
- **Pinot Noir** – vinificația sa este pretențioasă, iar aromele vinului sunt schimbătoare: Când este tânăr, oferă simple caracteristici de cireșe, prune și căpșuni (fructe roșii, coapte). Pe măsură ce devine mai matur, caracteristicile sale devin mai complexe, incluzând stafide, fân, tutun, piele, ciuperci sau piper negru. Culoarea sa este de un roșu-marونیu plăcut și transparent.