



NR. ÎNREGISTRARE 22/04.08.2014

ANEXA 4

CERERE DE MODIFICARE

a dosarului tehnic/caietului de sarcini privind o denumire de origine
sau o indicație geografică

Data primirii (ZZ/LL/AAAA)

(Se completează de către Comisia Europeană.)

Număr de pagini (inclusiv această pagină)

Solicitantul: **ASOCIAȚIA VIE VIN**

Persoana de contact: **IOVA GHEORGHE MIHAI**

Adresa completă (numele și numărul străzii, orașul și codul postal): **Complex de Vinificație,
C.P. 1, Recaș, cod poștal 307340, județul Timiș**

Telefon, fax, e-mail: **0256 330 296, 0256 330 241, office@recaswine.ro**

Denumirea protejată supusă modificării/ modificărilor minore

RECAȘ

- Denumirea de origine*)

Rubrica din caietul de sarcini afectată de modificare

Descrierea produsului*)

Vin spumant de calitate cu denumire de origine controlată **RECAȘ**

Caracteristicile analitice:

1. **Vinurile materie primă** trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție:

- Tărie alcoolică totală a producției de vin destinată obținerii de vinuri spumante de calitate cu denumire de origine controlată: minim 10,0 % vol.
- Aciditate totală (acid tartric): minim 5,0 g/l
- Extract sec nereducător minim: 15,0 g/l
- Dioxid de sulf total, maxim: 100 mg/l

2. **Vinurile spumante de calitate cu denumire de origine controlată** trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție:

- Tărie alcoolică, maxim: 12,5 % vol.
- Aciditate totală (acid tartric), minim: 5,0 g/l
- Extract sec nereducător minim: 15,0 g/l
- Dioxid de sulf total, maxim: 150 mg/l
- Dioxid de sulf liber, maxim: 45 mg/l

- Suprapresiune la temperatura de 20°C, minim: 3,5 atm

Caracteristicile organoleptice generale:

1. Sub aspectul însușirilor organoleptice, **vinurile materie primă** pentru vinurile spumante de calitate trebuie să prezinte următoarele caracteristici:
 - Culoare: verzui-galbuie până la gălbui-pal, pentru spumant alb "RECAȘ"; nuanțe de roz, mai mult sau mai puțin intens, pentru spumant roze "RECAȘ";
 - Miros: proaspăt, fin, fructuos, specific soiului;
 - Gust: acid, fructuos.
2. **Vinurile spumante** de calitate se remarcă prin finețe, prospețime, naturalețe, arome de fermentare cu nuanțe de flori.
 - Aspect/ culoare: verzui-gălbui până la gălbui-pal, strălucitor, cu spumă persistentă, pentru spumant alb "RECAȘ"; nuanțe de roz, mai mult sau mai puțin intens, strălucitor, cu spumă persistentă, pentru spumant roze "RECAȘ";
 - Miros: proaspăt, fin, caracteristic strugurilor din care provine;
 - Gust: acid, fin, elegant, floral, caracter gusto-olfactiv de autolizat.

Practicile oenologice utilizate*)

Standard pentru vinificare

1. Producția bazei de vin spumant de calitate (vinul materie primă) trebuie să fie efectuată în interiorul arealului delimitat pentru vinul spumant de calitate cu denumire de origine controlată "RECAȘ".
2. Imbutelierea și ambalarea pot fi făcute atât în arealul de origine, cât și în afara acestuia, în podgoriile care sunt tradițional producătoare de vin spumant de calitate cu denumire de origine prin metoda Charmat, asigurând O.N.V.P.V. posibilitatea urmăririi trasabilității vinului spumant de calitate "RECAȘ".
3. Vinul spumant de calitate trebuie să fie obținut prin fermentarea naturală în autoclavă, folosind vinuri de bază din struguri din soiurile menționate la articolul 4 în prezentul Caiet de sarcini.
4. Vinul spumant de calitate poate fi obținut și comercializat după cum urmează:
 - *Brut nature* : < 3 g/l zahăr
 - *Extra brut*: 0-6 g/l zahăr
 - *Brut*: < 15 g/l zahăr
 - *Extra dry*: 12-20 g/l zahăr
 - *Sec*: 17-35 g/l zahăr
 - *Demi sec*: 33-50 g/l zahăr
5. Randamentul maxim în vin, indiferent de strugurii folosiți, nu trebuie să fie mai mare de 72 hl/ha; în cazul în care producția depășește această limită, vinul liniștit nu va putea constitui bază pentru vinul spumant de calitate cu DOC "RECAȘ".
6. Versiunea roze poate fi obținută exclusiv din soiuri negre, prin macerare.

Productivitatea la hectar*) Randamentul maxim de struguri permis pentru producția de vinuri materie primă nu trebuie să fie mai mare de:

- 100 q/ha la soiurile: Chardonnay, Fetească neagră;
- 110 q/ha la soiul Pinot noir;
- 120 q/ha la soiurile: Burgund mare, Cadarcă, Syrah;
- 140 q/ha la soiurile: Fetească regală, Mustoasă de Măderat

Depășirea acestei limite duce la declasarea întregii cantități de struguri recoltată.

Numele și adresele autorităților de control*)

OFICIUL NAȚIONAL AL VIEI ȘI PRODUSELOR VITIVINICOLE, Șoseaua Iancului nr. 49, sector 2, 021719 București, tel: 0040 21 250 50 97

Altele*)

Modificări

- Modificare adusă dosarului tehnic/ caietului de sarcini al produsului care determină modificarea documentului unic*)

- Modificare majoră*)

Explicarea modificării:

Consumul de vinuri spumante cunoaște o perioadă de creștere globală puternică. Acest lucru arată un interes reînnoit din partea consumatorilor din întreaga lume. În același timp, vinul spumant poate fi considerat de către consumatorii cei mai neexperimentați ca un mijloc de abordare a vinului liniștit, de care poate altfel nu s-ar fi apropiat. În urma acestei cereri producătorii de vinuri din toate țările vitivinicole importante au început procesul de restructurare și reevaluare a producției de vinuri spumante, reușind de multe ori să atingă un nivel excelent de calitate (ca exemplu fenomenul prosecco). În România, producția de vin spumant este încă foarte scăzută și de multe ori calitatea nu este dintre cele mai bune. Acest lucru se datorează pe de o parte deschiderii recente a consumatorului față de vinul spumant și pe de altă parte incapacității producătorilor de a da curs investițiilor și restructurării proceselor necesare pentru a crea un sector real al producției de vinuri spumante.

Acest caiet de sarcini urmează nevoia de a moderniza producția de vin spumant, așa cum se face în întregul sector vitivinicol din țară și definirea unor limite precise între care să se situeze o producție de înaltă calitate, care să fie o caracteristică a zonei de proveniență.

Documentul unic modificat (pe o foaie separată)

*) Se șterge dacă este cazul.

Numele semnatarului **IOVA GHEORGHE MIHAI**

Semnătura

