

## CAIET DE SARCINI

### pentru producerea și comercializarea vinului cu denumire de origine controlată ”OLTINA”

#### I. DEFINIȚIE

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

#### II. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

Podgoria este situată în sud-vestul Dobrogei, în unghiul format de Dunăre (Balta Ialomitei) și granița cu Bulgaria - traversat de paralela 44° 10' lat. nordică. Plaiurile viticole gravitează spre următoarele centre: Ostrov, Băneasa, Oltina și Aliman.

Calitatea vinurilor cu denumire de origine controlată “Oltina” este asigurată în primul rând de clima și solul regiunii care aparține podișului Oltina din dreapta Dunării, în sudul Dobrogei. Arealul este încadrat în zona viticolă CII.

Relieful aparține platoului structural Oltina cu altitudine de 130 – 200 m, fragmentat de văi adânci cu versanți înclinați și cu pante de 10 - 30°. De remarcat ca majoritatea plantațiilor viticole sunt localizate pe treapta mai joasă și, deosebi pe pantele taluzului dunărean al acesteia și pe cele ale versanților vailor torențiale afluate fluviului, pante adeseori amenajate în terase.

Plantațiile viticole sunt localizate, pe terase mai joase, pe pantele taluzului dunărean, cu expoziție nordică, nord-estică, nord-vestică.

Sub influența curenților de aer se creează un microclimat dulce, primăvărat care asigură coacerea timpurie a strugurilor din epoca I-II și coacerea lentă a soiurilor târzii.

Apele subterane au, de asemenea debite reduse și discontinue sau sunt cantonate la adâncimi mari. Dunărea și locurile existente în areal creează un microclimat care oferă viței de vie umiditate, căldură, luminozitate și condiții prielnice de care are nevoie pentru o dezvoltare bună.

Clima este cea specifică întregii regiuni, cu un grad accentuat de continentalism termic și pluviometric.  $T_m = 11^{\circ}\text{C}$  ( $-1^{\circ}\text{C}$  în ianuarie,  $+22^{\circ}\text{C}$  în iulie);  $P_m = 450-500$  mm (la o evapotranspirație de 650-700 mm); resurse helioterme benefice: radiație solară globală de  $128$  kcal/cm<sup>2</sup>, insolație 2200-2300 ore, suma temperaturilor pozitive  $4100^{\circ}-4200^{\circ}\text{C}/\text{an}$ . Lungimea perioadei fără îngheț este de 204 zile. Umiditatea relativă este cuprinsă între 64 – 80%. Cea mai scăzută temperatură se înregistrează în luna ianuarie de  $-30^{\circ}\text{C}$ , iar cea mai ridicată temperatură se înregistrează în luna august, în jur de  $+40^{\circ}\text{C}$ .

Precipitațiile medii lunare sunt între 25 și 48 mm. Durata medie lunară de strălucire efectivă a soarelui în perioada de vegetație este între 187- 315 ore. Temperatura medie lunară a aerului în perioada de vegetație este cuprinsă între 10,7 - 22°C. Relieful care este cultivat cu viță de vie este reprezentat de dealuri cu interfluvii deluroase cu altitudini cuprinse între 100 și 200 m, ceea ce permite

datorită temperaturilor din timpul iernii cultivarea viței de vie în sistem neprotejat sau folosind forme înalte și semiînalte cu cepi de rezervă la baza butucului.

Solurile zonale aparțin molisolurilor cernoziomice ale platourilor (cernoziomuri castanii, cernoziomuri tipice, cernoziomuri cambice și argiloiluviale, soluri cenușii), iar cele azonale de pe versanții puternic erodați aparțin regosolurilor și erodisolurilor.

Substratul geologic este reprezentat printr-o pătură groasă de loess (30-40 m), ce acoperă alternanța de gresii, calcare și nisipuri terțiare de la partea superioară a platformei dobrogene din acest sector.

Datorită condițiilor favorabile culturii viței de vie, acesta găsind factorii climatici și edafici corespunzători unei culturi eficiente cu soiuri nobile pentru producerea strugurilor pentru vinuri albe și roșii cu denumire de origine controlată.

Relieful joacă un rol important pentru calitatea strugurilor albi și roșii, iar pantele cu expoziție estică sunt prielnice, mai ales în partea mijlocie a arealului; pe timp de calm atmosferic, se asigură o circulație domoală a curenților de aer pe pante.

Pigmenții antociani sunt mai bine acumulați în strugurii cultivați pe pante față de amplasarea pe terenuri plane.

Și în podgoria Ostrov, cu climat excesiv continental, se obțin vinuri roșii bune datorită creșterii aporului de energie radiantă oferită de formele de relief care conduc la o intensificare a procesului de respirație și ca urmare la o diminuare a proporție de acizi organici în struguri și ajungerea la o aciditate convenabilă a strugurilor la maturitatea tehnologică.

Se obțin de obicei vinuri corpolente, de multe ori cu rest de zahăr care sunt vinuri pretabile la învechire, deseori tăria alcoolică depășind pragul de 12% vol.alc..

Producțiile se încadrează în limitele obținerii unor vinuri de calitate datorită amplasamentului în sudul județului Constanța, unde intensitatea și durata de strălucire a soarelui, temperatura, precipitațiile, solurile calcaroase bogate în oxizi de fier vin în sprijinul obținerii unor vinuri structurate, bogate în elementele de importanță majoră pentru vinurile cu D.O.C. (conținut în zahăr, extract sec, aciditate, compuși de aromă, compuși fenolici etc.)

Datorită amplasamentului podgoriei Ostrov în care vița de vie beneficiază de condiții climatice favorabile, de o expoziție bună, de orientarea rândurilor N-S în majoritate, de solurile calcaroase bogate în oxizi de fier, vinurile obținute din soiurile de struguri de vin capătă caracteristici particulare de structură, de amprentă gusto-olfactivă, de culoare care la vinurile albe este galben-pai până la galben – verzui în aspect viori pe cand la vinurile roșii imprimă o culoare de roșu închis până la roșu –violaceu intens.

Noile tehnologii de vinificație controlată vin în ajutorul scoaterii în evidență și a conservării îndelungate a complexului aromatic și a fructuozității vinurilor.

### **III. DELIMITAREA TERITORIALĂ PENTRU PRODUCEREA VINULUI CU D.O.C.**

#### **”OLTINA”**

Arealul delimitat pentru producerea de vinuri cu denumire de origine controlată “Oltina” cuprinde următoarele localități situate în județul Constanța :

- Comuna Ostrov- satele Ostrov, Almălău, Gârlița
- Comuna Oltina - satele Oltina, Satul Nou, Răzoarele, Strunga
- Comuna Lipnița - satele Lipnița, Coșlogea, Canlia
- Comuna Aliman - satele Aliman, Dunăreni, Vlahii, Floriile;
- Comuna Ion Corvin - satele Ion Corvin, Viile, Crângu, Brebeni, Rariștea
- Oraș Băneasa - localitatea Băneasa și satele Negureni și Făurei

- Comuna Chirnogeni - satul Chirnogeni.

Denumirea de origine controlată "Oltina" poate fi completată în funcție de interesul producătorului cu una din următoarele denumiri de plai: OSTROV, LIPNIȚA, VIILE, ALIMAN, DUNĂRENI, VLAHII, DERVENT, RĂZOARE, CHIRNOGENI.

#### IV. SOIURILE DE STRUGURI

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

- soiuri albe : Fetească albă, Chardonnay, Sauvignon, Pinot gris, Muscat Ottonel, Fetească regală, Riesling italian, Crâmpoșie.

- soiuri roșii : Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Merlot, Fetească neagră, Syrah, Burgund mare.

#### V. PRODUCȚIA MAXIMĂ DE STRUGURI (kg/ha)

În funcție de mențiunea tradițională pe care o vor purta, producțiile maxime de struguri sunt:

Nr. crt.	Soiul	D.O.C.-C.M.D.	D.O.C.-C.T.
1	Sauvignon	14000	12000
2	Riesling italian	13000	10000
3	Fetească regală	14000	12000
4	Crâmpoșie	13000	12000
5	Fetească albă	12000	10000
6	Chardonnay	12000	10000
7	Pinot gris	12000	10000
8	Muscat Ottonel	12000	10000
9	Fetească neagră	9000	8000
10	Merlot	14000	11000
11	Syrah	14000	10000
12	Burgund mare	12000	10000
13	Cabernet Sauvignon	10000	8000
14	Pinot noir	10000	8000

#### VI. RANDAMENTUL ÎN VIN (hl/ha):

În funcție de mențiunea tradițională pe care o vor purta, randamentul maxim în vin va fi:

Nr. crt.	Soiul	D.O.C.-C.M.D.	D.O.C.-C.T.
1	Sauvignon	87	74

2	Riesling italian	81	62
3	Fetească regală	87	74
4	Crâmpoșie	81	74
5	Fetească albă	74	62
6	Chardonnay	74	62
7	Pinot gris	74	62
8	Muscat Ottonel	74	62
9	Fetească neagră	56	50
10	Merlot	87	68
11	Syrah	87	62
12	Burgund mare	74	62
13	Cabernet Sauvignon	62	50
14	Pinot noir	62	50

## VII. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

Strugurii trebuie să fie sănătoși, culeși la maturitate deplină și cu un conținut în zaharuri de minim de 187 g/l; puritatea de soi, în proporție de 100% , se va asigura prin sortare la cramă.

## VIII. CARACTERISTICILE ȘI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTAȚIILOR

Pentru producerea vinurilor cu denumire de origine controlată “Oltina”, condițiile de cultură a viței de vie se stabilesc în vederea obținerii de struguri de calitate care să acumuleze cantități de zahăr la recoltare prevăzute pentru fiecare tip de vin .

Densitatea plantației : minim 3.500 plante / ha.

Irigarea este admisă numai în anii secetoși cu notificarea O.N.V.P.V. atunci când conținutul apei în sol pe adâncimea de 0 -100 cm scade la 50% din I.U.A. prin folosirea unei norme moderate de udare (400- 600 m<sup>3</sup>/ha ).

## IX. PRACTICILE OENOLOGICE ADMISE

Practicile și tratamentele se realizează în conformitate cu încadrarea arealului cu D.O.C. “Oltina” în zona viticolă C II și se vor efectua în limitele cuprinse în legislația în vigoare.

Îndulcirea vinurilor D.O.C. “Oltina” se realizează numai cu ajutorul:

- a) mustului de struguri sau mustului de struguri concentrat care provine din aceeași denumire de origine controlată;
- b) mustului de struguri concentrat rectificat.

## X. TEHNOLOGIA DE OBȚINERE A VINURILOR CU D.O.C. “OLTINA”

Etapele tehnologice pentru obținerea vinurilor cu D.O.C. “Oltina” sunt următoarele:

-Culesul strugurilor se efectuează la maturitatea tehnologică, dictată de tipul de vin care se dorește a fi obținut, în funcție de conținutul de zaharuri din struguri la recoltare, determinat prin urmărirea mersului coacerii.

- Transportul strugurilor la centrul de vinificație trebuie să se facă în vase adecvate, pentru a evita scurgerea mustului ravac;
- Recepția strugurilor (cantitativă și calitativă);
- Zdobire/desciorchinare, răcire mustuală cu transport concomitent în presa pneumatică;
- Macerare pe boștina la soiurile roșii, albe aromate și semiaromate; la vinurile roșii macerarea-fermentarea pe boștină până la realizarea culorii dorite, realizarea fermentației malolactice, este interzis tratamentul termic al mustuielii;
- Presare struguri. presarea numai cu prese discontinue, presarea cu prese continue la vinurile roșii se admite numai cu condiția utilizării fracțiunii de must răvac ;
- Dirijarea temperaturii de fermentare a mustuielii;
- Limpezirea mustului;
- Fermentația alcoolică se va realiza prin controlul permanent al temperaturii;
- Separarea vinului de pe drojdie;
- Stabilizarea și limpezirea;
- Maturare la vas și învechirea la sticle pe durata necesară desăvârșirii calitative a vinului.

## **XI. CARACTERISTICILE ANALITICE ȘI ORGANOLEPTICE ALE VINURILOR D.O.C. “OLTINA” LA PUNEREA LOR ÎN CONSUM**

Vinurile trebuie să prezinte următoarele însușiri calitative generale: limpiditate perfectă, culoare caracteristică tipului și vârstei vinului, însușiri superioare de aromă și gust, buchet la vinurile vechi, armonie gusto-olfactivă și finite, caracteristici de tipicitate imprimată de arealul de producere și de soi .

### **a) Caracteristicile analitice:**

Vinurile cu denumire de origine controlată “Oltina” pot fi produse sub forma tipurilor de vin indicate în tabelul de mai jos cu condiția realizării caracteristicilor de compoziție a strugurilor și vinurilor menționate pentru fiecare tip de vin :

- tărie alcoolică dobândită:
  - \* minim 12,5 vol% alcool pentru vinuri D.O.C.-C.T., ca soi;
  - \* minim 12,0 vol% alcool pentru vinuri D.O.C.-C.T., ca sortiment ;
  - \* minim 11,0 vol% alcool pentru vinuri D.O.C.-C.M.D., ca soi și sortiment ;
- aciditate totală ( acid tartric ) : minim 3,5 g/l
- aciditate volatilă (acid acetic ) :
  - maxim 1,08 g/l pentru vinurile albe și roze;
  - maxim 1,2 g/l pentru vinurile roșii ;
- extract sec nereducător ;
  - minim 18 g/l la vinurile albe;
  - minim 19 g/l la vinurile roșii;
- dioxid de sulf total , maxim :
  - 150 mg/l în vinurile roșii;
  - 200 mg/l pentru vinuri albe și roze;
- dioxid de sulf total, pentru vinurile al căror conținut de zaharuri exprimat ca glucoză și fructoză este egal cu sau mai mare de 5 g/l, maxim
  - 200 mg/l pentru vinurile roșii;
  - 250 mg/l pentru vinurile albe și roze

- dioxid de sulf liber,maxim:
  - 40 mg/l la vinurile roşii seci;
  - 40 mg/l la vinurile albe şi roze seci;
  - 50 mg/l la vinurile albe şi roze demiseci;
  - 50 mg/l la vinurile demidulci şi dulci

Nr. crt.	Categoriile de calitate, soiurile și/sau sortimentele de soiuri și tipurile de vin	Conținutul în zahăr al strugurilor la cules g/l min.	Alcool dobândit % vol. min.	Zaharuri, Glucoza+ fructoza g/l	
<b>I. VINURI D.O.C. – C.T.</b>					
1	Chardonnay, Fetească albă, Sauvignon blanc, Pinot gris, Muscat Ottonel, Sortiment alb	sec	220	12,5	max. 4
		demisec	220	12,5	4-12
		demidulce	220	12,5	min. 12
2	Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Fetească neagră, Sortiment roșu	sec	213	12,5	max. 4
		demisec	220	12,5	4-12
		demidulce	220	12,0	min. 12
<b>II. VINURI D.O.C. – C.M.D.</b>					
1	Chardonnay, Fetească albă, Sauvignon , Pinot gris, Muscat Ottonel, Fetească regală, Riesling Italian, Crâmpoșie, Sortiment alb	sec	187	11	max. 4
		demi sec	192	11	4-12
		demi dulce	200	11	min. 12
2	Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Fetească neagră, Syrah, Burgund mare, Sortiment roșu	sec	187	11	max. 4
		demi sec	192	11	4-12
		demi dulce	200	11	min. 12

## **b) Caracteristici organoleptice:**

### **1. CHARDONNAY**

Acest vin se distinge prin structură și echilibru gustativ dând senzația de plinătate și în același timp de armonie și delicatețe aromatică, imprimate de o bună aciditate și de o deosebită fructuozitate ce duce spre fructe bine coapte cum ar fi mere, miere și nuci, complexitatea lui fiind accentuată după momentul îmbutelierii, moment în care își arată armonia și eleganța gusto-olfactivă.

### **2. FETEASCĂ ALBĂ**

Vinul este rotund, fin, catifelat, amplu, corpulent cu o aciditate nu prea accentuată, care în stadiul de fermentare la temperatură controlată se îmbogățește în arome de fermentare ce dau note florale și fructuoase cum ar fi fructele exotice ca bananele și ananasul.

### **3. SAUVIGNON**

Vinul obținut din soiul Sauvignon este semiaromat, suav, delicat, onctuos, aroma specifică de flori de viță de vie, dându-i o personalitate aparte. Se bucură de un bun echilibru structural în ce privește armonia între conținutul în alcool, aciditate și componente dulci, fiind accentuat de onctuozitate care-i conferă o buna persistență postgustativă.

### **4. PINOT GRIS**

Este un vin viguros, cu caracter, ce dezvoltă arome florale și de fructe, fermentat la temperatură controlată. Dă impresia de caldură datorită conținutului ridicat în alcool, dar plăcut evidențiată datorită onctuozității lui. Prezintă armonie și plinătate fiind foarte apreciat.

### **5. MUSCAT OTTONEL**

Soi aromat, în care alcoolul terpenic (linalool) dezvoltă acea plăcută aromă de muscat, intensitatea aromatică fiind în concordanță cu perioada de macerare și modul de prelucrare. Este un vin fin, rafinat dar de multe ori deficient în aciditate, ceea ce îl face mai moale și mai puțin corpulent.

### **6. FETEASCĂ REGALĂ**

Este un vin este ușor, echilibrat, plăcut, odihnitor, este semiaromat având arome de fructe coapte și de flori de câmp, având un echilibru gustativ bine conturat, aciditate bună, precum și o plăcută amprentă postgustativă. Nu trebuie să fie foarte alcoolic, fiind mai plăcut la un conținut în alcool mai moderat.

### **7. RIESLING ITALIAN**

Vinul Riesling italian este plăcut ca vin sec, corpulent cu aromă primară, având și o aromă de fermentare deosebită, dând impresia de prospețime și savoare; are o aciditate plăcută, ce face armonie cu celelalte componente a vinului.

### **8. CRĂMPOȘIE**

Are o aciditate bună, fermentat la temperatură controlată dezvoltă un complex aromatic particular, rustic, plăcut, are structura bună, aciditate bună, este echilibrat, având o notă gustativă aparte, este fructuos și proaspăt.

### **9. CABERNET SAUVIGNON**

Exprimă vigoare, forță, corpolență, extractivitate, plin, mai mult sau mai puțin astringent, rustic, cu o amprentă gusto-olfactivă ierboasă plăcută ce potențează vigoarea. Este bogat în compuși fenolici dând senzația de plinătate și odată cu maturarea și învechirea își rotunjește asperitățile.

### **10. MERLOT**



Este un vin particular cu aromă ce duce spre aroma de zmeură și alte fructe de pădure proaspete; prezintă un bun echilibru între compușii fenolici, aromă, alcool, aciditate, are o structură bună, dă senzația de plinătate, dar este mai puțin aspru decât Cabernet Sauvignon.

#### **11. PINOT NOIR**

Este un vin fin, amplu, rotund, moale cu o structură ce-i dă o notă de feminitate, fiind mai ușor ca expresivitate gusto-olfactivă dar cu o finețe aparte. Nu excelează mereu în intensitate colorantă și în compuși fenolici.

#### **12. FETEASCĂ NEAGRĂ**

Acest vin este corpulent, amplu, catifelat, armonios, bogat în compuși fenolici, echilibrat, expresiv cu note aromate ce duce spre pruna uscată dar și spre alte fructe supracoapte. Se remarcă printr-o amprentă olfacto-gustativă aparte, fiind apreciat foarte mult pentru notele sale particulare.

#### **13. SYRAH**

Este fin, astringent, taninic, cu o aromă ce duce spre coacăze, afine, ardei iute, minerale, cu parfum de violete. Este indicat să se consume în primii ani după producerea lui deoarece nu suportă o evoluție îndelungată. Prelucrat la temperatură controlată, câștigă în fructuozitate și amprentă gustativă plăcută.

#### **14. BURGUND MARE**

Nu are o personalitate bine evidențiată, dar este extractiv, echilibrat, rustic. Prezintă o structură plăcută, echilibrată, putând obține și o bogată componentă fenolică ce-i dă un plus de structură și corpolență gustativă, aromele ducând spre fructe de pădure.

## **XII. CONDIȚIILE DE COMERCIALIZARE**

Ambalarea vinurilor cu D.O.C. "Oltina" se face în mod obligatoriu în butelii de sticlă.

La etichetarea vinurilor cu D.O.C. "Oltina" vor fi folosite indicațiile obligatorii și facultative reglementate prin legislația în vigoare.

În sistemul de ambalare și etichetare, denumire de origine controlată "Oltina" este obligatorie pe eticheta principală.

În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată "Oltina" se folosesc următoarele **indicații obligatorii**:

- denumirea la vânzare : vin cu denumire de origine controlată , însoțită de mențiunea tradițională C.M.D., C.T., abreviată sau nu
- denumirea de origine controlată "Oltina"
- denumirea soiului în cazul în care este obținut dintr-un singur soi ;
- tăria alcoolică dobândită minimă a vinului, exprimată în procente în volume ;
- tipul vinului dat de conținutul său în zaharuri: sec, demisec, demidulce, dulce;
- sintagma "produs în România"
- volumul nominal al produsului conținut de butelie, în mililitri, centilitri, decilitri sau litri;
- numele și adresa îmbuteliatorului;
- data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării. Data ambalării se înscrie, prin marcarea, pe eticheta principală sau pe contraetichetă, mențiunea "conține sulfiți";
- numărul R.I.V. (numărul din Registrul Industriilor Viticole).

În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată “Oltina” pot fi folosite și următoarele **indicații facultative**:

**a)** marca de comerț, cu condiția ca ea să nu creeze confuzii cu denumirea de origine controlată  
**b)** denumirea unui plai viticol, cu condiția ca strugurii să provină 100% din arealul delimitat al plaiului respectiv;

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

**d)** se pot înscrie pe contraetichetă și alte mențiuni care se referă la:  
-istoria vinului sau a firmei producătoare;

-condiții naturale ale arealului de producere, tehnici de cultură speciale, de cules și de elaborare a vinurilor ;

-recomandări privind consumarea vinului : temperatură, asociere cu mâncăruri și altele asemenea;

-unele mențiuni suplimentare privind însușirile senzoriale, date analitice, altele decât tăria alcoolică, indicații complementare asupra provenienței, reprezentări grafice.

**e)** codul de bare al produsului.

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 maturitate deplină, C.T. – cules târziu se utilizează obligatoriu la etichetare.

Se mai pot de asemenea utiliza mențiunile:

- pentru vinurile maturate minim 6 luni în vase de stejar și învechite în sticle timp de cel puțin 6 luni, se poate utiliza la etichetare mențiunea tradițională “**REZERVĂ**”.

- în cazul vinurilor cu D.O.C. “Oltina” maturate minim un an în vase de stejar și învechite la sticle timp de cel puțin 4 ani se poate utiliza la etichetare mențiunea tradițională “**VIN DE VINOTECĂ**”.

### **XIV. DECLASAREA VINULUI CU DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ ”OLTINA”**

În cazul în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condițiile de a fi valorificate cu D.O.C. “Oltina” sau dacă pierd aceste condiții, ele vor fi declassate de către O.N.V.P.V. la propunerea motivată și scrisă a producătorului, în vinuri cu indicație geografică Terasale Dunării sau în alte categorii.

**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, producătorul poate să solicite O.N.V.P.V. declasarea vinului cu D.O.C. la alta categorie.

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

Autoritatea desemnată pentru controlul și gestiunea denumirii de origine controlată "Oltina" este **Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (ONVPV)**, prin Inspectoratul Teritorial, având sediul în str. Caraiman, nr. 6, Constanța, Telefon/fax: 0040 241 691 328, e-mail: constanta@onvpv.ro.

Autorizarea plantațiilor producătoare de struguri cu D.O.C., controlul vinurilor cu D.O.C. și eliberarea Certificatelor de atestare a dreptului de comercializare pentru vinurile obținute în denumire de origine controlată "Oltina" 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 parametri:

- 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 "OLTINA"; Comisia este alcătuită din inspectorii de specialitate ai O.N.V.P.V., membrii A.D.A.R. și reprezentanți ai producătorilor.

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

- eșantionare
- control sistematic în toate fazele de producție.

În scopul verificării conformității cu caietul de sarcini, O.N.V.P.V. 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, respectiv O.N.V.P.V. și care a fost adus la cunoștință operatorilor, care acoperă fiecare etapă de fabricare a vinului.

O.N.V.P.V. controlează și autorizează plantațiile viticole pentru producerea de vinuri cu D.O.C. și instalațiile, capacitățile de producție în orice etapă a procesului tehnologic.

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