

CAIET DE SARCINI
pentru producerea și comercializarea vinului cu denumire de origine controlată
“IANA”

I. DEFINIȚIE

Denumirea de origine controlată „IANA” 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

Calitatea și caracteristicile vinurilor produse în arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată “IANA” se datorează în mod esențial mediului geografic, cu factorii săi naturali și umani.

Cadrul natural

Substratul litologic se caracterizează prin prezența argilelor, nisipurilor și marnelor argiloase levantine, daciene, pontiene, meotiene și kersoniene, precum și prin depozite loessoide pleistocene, care prezintă o frecvență mai mare pe suprafețele relativ plane ale podișului Bârladului. Textura sedimentelor de solificare este luto-nisipoasă-lutoasă în majoritatea situațiilor.

Solurile reprezentative pentru această podgorie sunt: solurile cenușii, cernoziomurile cambice, regosolurile și solurile antropice.

Relieful este tipic deluros-colar și este caracterizat prin interfluvii prelungi pe direcția NNV-SSE, cu coame înguste în partea nordică. Versanții manifestă adesea evidente asimetrii secundare, în sensul că cei cu expunere vestică sunt mai scurți și mai puternic înclinați (5° - 15°) față de cei cu expunere estică mai lungi și cu pante mai domoale (3° - 7°).

Hidrografia este reprezentată prin pâraie, colectorul exclusiv fiind raul Bârlad. Cele câteva lacuri de acumulare au rolul de regularizare a scurgerii și de aprovizionare cu apă potabilă, industrială și irigabilă. Apele freatice au debite mici, până la dispariție în optimul termic estival. Mai bogat este freaticul luncilor, însă el nu corespunde standardului de calitate. În general, această podgorie este deficitară în resurse hidrice de suprafață sau de adâncime.

Climatul temperat continental, cu vădit caracter de excesivitate est-europeană, se reflectă în ierni aspre și veri toride.

Radiația solară globală este de 115 Kcal/cm^2 durata de strălucire a soarelui variind între 2000-2150 ore/an. Suma temperaturilor zilnice mai mari de 0°C este de aproape 3800° . Media anuală a temperaturii aerului este de $9,5^{\circ}\text{C}$, fiind cu 1°C mai scăzută pe culmile interfluviale de peste 250 m altitudine. Precipitațiile atmosferice au o medie anuală în jur de 500 mm, care corelată cu evapotranspirația de 650-675 mm, pot duce la un deficit potențial anual de peste 100-200 mm, plasa aproape în întregime în perioada iulie-septembrie.

Viticultura reprezintă o preocupare din vechime a localnicilor din această zonă. Dovada o reprezintă vasele și uneltele specifice acestei îndeletniciri, cum ar fi ciubarul și trocul, aflate nu numai la muzeele viti-vinicole, dar și în inventarul actual și folosința localnicilor. Deși preocupările viti-vinicole sunt foarte vechi, podgoria Colinele Tutovei a început să se contureze după invazia filoxerei, ajungând în forma actuală în a doua jumătate a secolului al XX-lea.

Așezări vechi în care a existat preocupare viti-vinicolă sunt satele Bogești, Măscurei și Tomești- sate menționate în documente ce datează din 1555, 1613 și respectiv din 1689- sate care aparțin în prezent comunei Pogana.

Vinurile obținute sunt în general încadrate ca fiind vinuri de calitate, atât roșii cât și albe. Datorită evapotranspirației mari și a precipitațiilor în general scăzute, vinurile din arealul Iana sunt obținute din struguri de multe ori cu un conținut ridicat în zaharuri, în toamnele lungi și secetoase putându-se obține vinuri dulci naturale. De remarcat pentru această podgorie este vinul obținut din soiul *Băbească neagră*, care, deși nu este intens colorat, prezintă în schimb o fructuozitate și o nuanță de prospețime rar întâlnite la vinurile roșii.

III. DELIMITAREA TERITORIALĂ PENTRU PRODUCEREA VINULUI CU D.O.C. „IANA”

1. Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată “IANA”, se întinde pe teritoriul județului Vaslui, astfel:

Județul Vaslui:

- Comuna Iana, satul Iana;
- Comuna Perieni, satul Perieni;
- Comuna Ciocani, satul Ciocani;
- Comuna Băcani, satele Băcani, Suseni, Vulpășeni ;
- Comuna Pogana, satul Pogana ;

2. Denumirea de origine controlată “IANA” poate fi completată, în funcție de interesul producătorilor, cu una din următoarele denumiri de plai viticol: *DEALUL PERIENI*, *DEALUL SEACA*, *DEALUL POGANA*.

IV. SOIURILE DE STRUGURI

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

- soiuri albe: Aligoté, Fetească regală, Riesling italian, Fetească albă, Sauvignon, Muscat Ottonel;
- soiuri roșii/roze: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Fetească neagră, Băbească neagră, Busuioacă de Bohotin.

V. PRODUCȚIA DE STRUGURI (kg/ha)

- Maxim 8.000 kg/ha la soiurile: *Muscat Ottonel*, *Sauvignon*, *Cabernet Sauvignon*, *Pinot noir*, *Fetească neagră*, *Busuioaca de Bohotin*, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D.
- Maxim 10.000 kg/ha la soiurile: *Merlot*, *Riesling italian*, *Fetească albă*, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D.
- Maxim 12.000 kg/ha la soiul: *Fetească regală*, *Aligote*, *Băbească neagră*, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D.

și

- Maxim 7.000 kg/ha la soiurile: *Muscat Ottonel*, *Sauvignon*, *Cabernet Sauvignon*, *Pinot noir*, *Fetească neagră*, *Busuioacă de Bohotin*, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.T.
- Maxim 8.000 kg/ha la soiurile: *Fetească albă*, *Merlot*, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.T.

VI. RANDAMENTUL ÎN VIN (hl/ha)

- Maxim 52 hl/ha la soiurile: *Muscat Ottonel*, *Sauvignon*, *Cabernet Sauvignon*, *Pinot noir*, *Fetească neagră*, *Busuioacă de Bohotin*, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. - C.M.D.

- Maxim 65 hl/ha la soiurile: *Merlot, Riesling italian, Fetească albă*, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D.
- maxim 78 hl/ha la soiurile: *Fetească regală, Aligote, Băbească neagră*, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D.

și

- Maxim 46 hl/ha la soiurile: *Muscat Ottonel, Sauvignon, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Busuioacă de Bohotin*, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.T.
- maxim 52 hl/ha la soiurile: *Fetească albă, Merlot*, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.T.

VII. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

Strugurii destinați producerii vinului materie primă pentru vinul cu denumire de origine controlată „IANA” trebuie să fie sănătoși, cu boabele nezdorbite. Strugurii trebuie să fie introduși cât mai urgent în procesul de fabricație.

Conținutul de zahăr la recoltare trebuie să fie de minim:

- 187 g/l la soiurile albe, roze și roșii, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D.
- 220 g/l la soiurile albe sau roze și 213 g/l la soiurile roșii, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.T.

VIII. CARACTERISTICILE ȘI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTAȚIILOR

Plantațiile din care se obțin vinurile cu D.O.C. trebuie să aibă o puritate de soi de cel puțin 80%. Butucii-impurități din aceste plantații vor face parte numai din soiuri aparținând speciei *Vitis vinifera*, iar strugurii acestor soiuri se vor separa la cules de cei ai soiului ce stă la baza producerii vinului pentru care se acordă denumirea de origine controlată.

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

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

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

- densitatea plantației : 3330 plante/ha (sau minim 75% plante din totalul celor de la proiectarea plantației)

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

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

Fertilizarea se va realiza prin aplicare de îngrășăminte organice o dată la 4-5 ani, precum și prin administrarea de îngrășăminte chimice în doze moderate (fertilizarea cu azot în doză de maximum 75 hg/ha).

În plantații se va asigura o protecție fitosanitară eficientă pentru realizarea unei stări de bună sănătate a recoltei. În toamnele ploioase, cu pericol de atac de mușegai, se recomandă aplicarea desfrunziturii parțial în zona strugurilor la butucii cu masă foliară bogată.

În plantațiile din arealul cu D.O.C. „IANA” producătorii au obligația de a asigura conservarea amenajărilor pedo- și hidroameliorative existente pe suprafețele pe care le dețin.

În acest scop ei trebuie să asigure întreținerea taluzurilor pe terenurile terasate, curățarea și repararea canalelor de dirijare a apelor pe versanți, conservarea căilor de acces, a drumurilor de exploatare și a zonelor de întoarcere.

IX. PRACTICILE OENOLOGICE ȘI TRATAMENTELE ADMISE

Arealul delimitat pentru D.O.C. „IANA” se încadrează în zona viticolă C I.

Vinurile produse în acest areal au caracteristici specifice și o reputație ce poate fi atribuită numai acestei zone. Strugurii provin în proporție de 100% din această arie geografică.

Practicile și tratamentele oenologice se efectuează conform legislației în vigoare.

Vinul produs în arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată „IANA” are o tărie alcoolică dobândită de minim 11 % vol., în funcție de calitatea strugurilor la recoltare, dată de conținutul în zahăr.

X. TEHNOLOGIA DE OBȚINERE A VINURILOR CU D.O.C. „IANA”

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 trebuie să se facă în vase adecvate, pentru a evita scurgerea mustului ravac.

Prelucrarea strugurilor trebuie să se facă evitând pe cât posibil macerarea timpurie.

Desciorchinatul parțial este obligatoriu. Simultan cu acesta se face și *zdrobirea parțială* a strugurilor. Zdrobitul strugurilor trebuie să favorizeze eliberarea sucului și componentelor din pulpă și pieleașă utile în timpul fermentației, fără a determina strivirea sau fărâmițarea ciorchinilor și semințelor.

Scurgerea mustului ravac se face pe cale gravitațională. Acolo unde se folosesc scurgătoare dinamice, șnecul trebuie să aibă diametru mare și turație mică.

Presarea boștinei se va face numai cu prese pneumatice discontinue. Se interzice folosirea preselor continue la prelucrarea strugurilor destinați obținerii de vinuri cu D.O.C. „IANA”.

Sulfitarea se va face asupra strugurilor, mustuielii sau mustului.

Asamblarea se face numai între mustul ravac și cel de la presarea I.

Limpezirea vinurilor albe este necesară și recomandată.

Adaosul de levuri sub formă de maia sau la levuri liofilizate va asigura o populație viabilă de levuri specializate.

Supravegherea și conducerea fermentației se va realiza prin controlul permanent al temperaturii. La vinurile cu rest de zahăr, sistarea fermentației alcoolice se face înainte ca zahărul să fie complet metabolizat, când tăria alcoolică a vinului este cu 0,5-1 % vol. mai mică decât cea proiectată.

Vinurile roșii se trag de pe depozitul de drojdii imediat după terminarea fermentației alcoolice. Fermentarea malolactică la vinurile roșii este obligatorie.

Operațiunile de depozitare, îngrijire și condiționare a vinurilor se vor face evitându-se contactul cu aerul și stocarea la temperaturi mai mari de 14 °C.

Maturarea vinului se va face în decurs de 6-12 luni, în funcție de capacitatea butoaielor, natura biologică a soiului din care provine, tipul de vin, direcția de comercializare. Această verigă poate avea loc în baricuri. Maturarea în contact cu lemnul este obligatorie pentru vinurile roșii cu D.O.C. „IANA”. Învechirea la sticlă minim 6 luni este recomandată pentru vinurile roșii.

Tratamentele de cleire albastră (demetalizarea) sunt necesare când conținutul în fier este mai mare de 6 mg/l. Stabilizarea tartrică este obligatorie.

XI. CARACTERISTICILE ANALITICE ȘI ORGANOLEPTICE ALE VINURILOR D.O.C. „IANA” LA PUNEREA LOR ÎN CONSUM

a) Caracteristicile analitice :

Vinurile cu D.O.C. „IANA” trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție :

- *tărie alcoolică dobândită*: minim 11 % vol.;
- *aciditate totală* (acid tartric): minim 4,5 g/l ;
- *zaharuri totale*, glucoză+fructoză, g/l: în funcție de tipul vinului;
- *aciditate volatilă* (acid acetic):
 - * 18 miliechivalenți pe litru sau 1,08 g/l, pentru vinurile albe și roze;
 - * 20 miliechivalenți pe litru sau 1,2 g/l, pentru vinurile roșii;
 - * 25 miliechivalenți pe litru, în funcție de utilizarea mențiunilor tradiționale;-
- *extract sec nereducător*: minim 17 g/l pentru vinuri albe sau roze și 18g/l pentru vinuri roșii.
- *dioxid de sulf total*, maxim :
 - * 150 mg/l pentru vinuri roșii seci;
 - * 200 mg/l pentru vinuri albe și roze seci;
 - * 200 mg/l pentru vinuri roșii, al căror conținut în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/l;
 - * 250 mg/l pentru vinuri albe și roze, al căror conținut în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/l;

b) Caracteristicile organoleptice :

1. Muscat Ottonel:

- * *Aspect*: limpede, stralucitor
- * *Culoare*: galben-pai sau galben intens, fără urme de oxidare
- * *Miros*: aroma tipică de muscat, mai estompată în perioadele de secetă prelungită
- * *Gust*: tipic de muscat, fin, postgust lung

2. Sauvignon:

- * *Aspect*: limpede, plăcut
- * *Culoare*: galben reflexe verzui, strălucitoare
- * *Miros*: citrice verzi și fructe exotice
- * *Gust*: plăcut, ușor acid, aduce a melon

3. Fetească regală:

- * *Aspect*: limpede, echilibrat
- * *Culoare*: galben cu nuanțe verzui, semiaromat
- * *Miros*: aromă de flori de câmp și miere de albine
- * *Gust*: plăcut, fructuos, sprințar

4. Fetească albă:

- * *Aspect*: limpede
- * *Culoare*: galben-pai, cu reflexe verzui
- * *Miros*: specifică, aduce a flori de viță de vie
- * *Gust*: armonios

5. Aligoté

- * *Aspect* : limpede
- * *Culoare*: galben verzui
- * *Miros* : pământ reavăn, ciuperci
- * *Gust* :plin, ușor amărui, nu foarte impresionant

6. Riesling italian

- * *Aspect*: limpede
- * *Culoare*: galben verzui
- * *Miros*: amestec de citrice și note puternic minerale
- * *Gust*: ușor amărui, aciditate ridicată, echilibrat

7. Busuioaca de Bohotin

- * *Aspect* :limpede, strălucitor
- * *Culoare*: de la stacojiu până la roz violaceu

* *Miros* : amestec de trandafir și busuioc, tipic soiului

* *Gust*: arome plăcute de trandafir, gust lung

8. Cabernet Sauvignon:

* *Aspect*: limpede, strălucitor

* *Culoare*: roșu întunecat, prin învechire devine roșu-cărămiziu

* *Miros*: puternic, crud, a fructe roșii

* *Gust*: ierbos, cu astringență mare, în același timp echilibrat

9. Merlot:

* *Aspect*: limpede, transparent

* *Culoare*: roșu, strălucitor

* *Miros*: aromă erbacee, inconfundabilă, de strugure în pârgă și fructe de pădure

* *Gust*: plăcut, echilibrat, cu taninuri moi

10. Pinot noir:

* *Aspect*: limpede, transparent

* *Culoare*: roșu deschis, strălucitor

* *Miros*: aromă schimbătoare de la cireșe amare până la căpșuni

* *Gust*: fin, catifelat

11. Fetească neagră:

* *Aspect*: limpede, translucid

* *Culoare*: roșu intens, clar, strălucitor

* *Miros*: miros caracteristic soiului și anume a prune uscate neafumate

* *Gust*: structură foarte bună, echilibrat, cu taninuri blânde

12. Băbească neagră

* *Aspect*: limpede, nu foarte intens colorat

* *Culoare*: roșu cu nuanțe violacee

* *Miros*: aromă de fructe proaspăt culese

* *Gust*: echilibrat, cu aciditate ușor ridicată.

XII. CONDIȚIILE DE COMERCIALIZARE

1. Îmbutelierea vinurilor cu denumire de origine controlată „IANA” se face, în mod obligatoriu, în butelii de sticlă de diferite capacități.

Închiderea acestora se face cu dopuri de plută, din derivate de plută, din alte materiale admise în comerțul internațional sau prin închidere filetată asigurată.

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

2. În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată „IANA” se folosesc următoarele **indicații obligatorii**:

- a. denumirea la vânzare: vin cu denumire de origine controlată, însoțită de mențiunea tradițională C.M.D. sau C.T., abreviată sau nu;
- b. denumirea de origine controlată „IANA”;
- c. denumirea soiului, dacă vinul a fost obținut din cel puțin 85% din soiul respectiv;
- d. tăria alcoolică dobândită, în volume;
- e. numele producătorului și îmbuteliatorului, cu caracterele cele mai mici folosite în inscripționările de pe etichetă ;
- f. volumul nominal al produsului conținut de butelie, în mililitri, centilitri, decilitri sau litri;
- g. data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării. Data ambalării se înscrie, prin marcarea, pe eticheta principală sau pe contraetichetă;
- h. mențiunea “conține sulfiți”;
- i. tipul vinului dat de conținutul său în zaharuri: sec, demisec, demidulce, dulce ;
- j. numărul din Registrul Industriilor Viticole (RIV).

3. În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată „IANA” pot fi folosite următoarele **indicații facultative**:

- a) anul de recoltă, cu condiția ca vinul să provină în proporție de cel puțin 85% din anul indicat;
- b) alte mențiuni, în conformitate cu legislația în vigoare;
- c) mențiuni referitoare la anumite metode de producție;
- d) marca de comerț, cu condiția ca ea să nu creeze confuzii cu denumirea de origine controlată;
- e) denumirea exploatării viticole (plaiului) pentru vinurile provenite în exclusivitate din exploatarea indicată, cu condiția de a nu se folosi denumiri care să creeze confuzii cu denumirea de origine controlată;
- f) numele persoanei (persoanelor) fizice și denumirea persoanei juridice care au participat la procesul de elaborare a vinului;
- g) 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.
- h) codul de bare al produsului.

4. Indicațiile obligatorii se înscriu în același câmp vizual, pe eticheta principală. Excepție poate face data ambalării sau a numărului lotului și mențiunea “conține sulfiți”. Indicațiile facultative se pot înscrie fie pe eticheta principală, fie pe contraetichetă, fluturași sau buline.

5. Indicațiile înscrise pe etichetă trebuie să fie citețe și vizibile. Termenii folosiți în etichetare trebuie să fie înțeleși de consumatori.

XIII. MENȚIUNI TRADIȚIONALE

Mențiunile tradiționale: *C.M.D. – cules la maturitatea deplină* , *C.T. – cules târziu*, date de conținutul în zaharuri la recoltarea strugurilor, în conformitate cu prevederile prezentului Caiet de sarcini, pot fi utilizate numai pentru descrierea vinurilor cu D.O.C. ”IANA”. Aceste două mențiuni pot fi scrise pe eticheta principală, fie în întregime, fie prescurtat, astfel: *D.O.C. – C.M.D.*, *D.O.C. – C.T.*

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată “IANA”, maturate minim 6 luni în vase de stejar și învechite în sticlă timp de cel puțin 6 luni, se poate utiliza la etichetare mențiunea tradițională *Rezervă*.

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată “IANA” maturate minim un an în vase de stejar și învechit în sticlă timp de cel puțin 4 ani, se poate utiliza la etichetare mențiunea tradițională *Vin de vinotecă*.

XIV. DECLASAREA VINULUI CU DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ „IANA”

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

1. Declasarea vinurilor 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 unui vin cu D.O.C. la alte categorii.

Dacă în procesul de certificare vinul declasat nu poate fi încadrat la vin cu indicație geografică, acesta se va încadra la altă categorie.

xv. AUTORITATEA DE CONTROL ȘI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAȚIILOR PRODUSULUI

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

Adresa Inspectoratului Teritorial: Iași, B-dul Ștefan cel Mare și Sfânt Nr.47-49, cam.17, tel. 0040 232 222992, 0040752100992, e-mail: iasi@onvpv.ro.

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

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

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

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

b) examinarea organoleptică, ce constă în verificarea caracteristicilor senzoriale (aspect, culoare, gust, miros);

c) verificarea condițiilor prevăzute în caietul de sarcini.

Controlul menționat la lit. a) și lit.b) este realizată de către Comisia de examinare constituită la nivelul denumirii de origine controlată ”COTNARI”; 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.

Modificări ale specificațiilor produsului

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