

CAIETUL DE SARCINI

privind producerea vinurilor cu indicație geografică „VIILE CARAȘULUI”

I. Definiție

Vinul cu indicație geografică “Viile Carașului” se obține din struguri recoltați de pe plantații de viță de vie situate în arealul consacrat acestei destinații. Tăria alcoolică dobândită trebuie să fie de minimum 10,0 % vol. și tăria alcoolică totală nu trebuie să depășească 15 % vol.

II. Legatura cu aria geografica

Calitatea și caracteristicile vinurilor produse în arealul delimitat pentru indicația geografică "Viile Carașului" se datorează în mod esențial mediului geografic, cu factorii săi naturali și umani.

Factorul natural caracteristic este zona colinară a Banatului, dealurile puțin înalte ale munților Dognecei.

Aici sunt soluri scheletice, brune podzolite erodate pe pietrișuri, rendzine levigate și regosoluri rendzinice, bogate în fier și microelemente.

Plantațiile viticole beneficiază de expoziție sudică, sud-vestică sau sud-estică, majoritatea plantațiilor fiind situate pe platouri.

Cantitatea de pigmenți antocianici acumulați în struguri este mai mare pe platou, decât pe amplasamentul de la baza pantei. Sporul de zaharuri este mai mare cu până la 8 % pe platou decât pe amplasamentele joase.

Vinurile obținute pe solurile scheletice, feruginoase, au o culoare roșie strălucitoare și sunt foarte extractive.

III. Delimitarea teritorială

1. Podgoria Moldova Nouă, din județul Caraș Severin, cu următoarele localități:
 - orașul Moldova Nouă, localitățile Moldova Nouă, Moldova Veche și Măcești
 - Socol (satele Socol și Zlatița)
 - Pojejena (satele Pojejena, Belobresca și Radimna)
2. Podgoria Tirol, din județul Caraș Severin, cu următoarele localități:
 - Doclin (satele Doclin și Tirol)
 - Berzovia (satul Fizeș)
3. Podgoria Jamu Mare, din județul Timiș, cu următoarele localități:
 - Jamu Mare (satele Jamu Mare, Clopodia, Lățunaș)

IV. Soiurile de struguri

- soiuri albe: Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Fetească regală, Fetească albă, Riesling italian, Riesling de Rhin, Chardonnay, Traminer roz, Majarcă, Sortiment alb (care provine în diferite asamblări, din soiurile albe menționate)

- soiuri roșii: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Fetească neagră, Burgund mare, Cadarcă, Syrah, Alicante Bouschet, Sortiment roșu (care provine în diferite asamblări, din soiurile roșii menționate)

V. Producția de struguri (q/ha)

Producția la hectar se va încadra în limita maximă de:

- 150 q/ha pentru soiul Fetească regală, Majarcă
- 125 q/ha pentru soiurile Fetească albă, Riesling de Rhin, Riesling italian, Merlot, Fetească neagră, Burgund mare, Alicante Bouschet
- 100 q/ha pentru soiurile Muscat Ottonel, Pinot gris, Chardonnay, Sauvignon, Traminer roz, Cabernet Sauvignon, Cadarcă, Pinot noir, Syrah.

VI. Randamentul în vin (hl/ha)

Randamentul în vin trebuie să se încadreze în limita maximă de:

- 95 hl / ha pentru vinurile albe și
- 85 hl / ha pentru vinurile roșii și roze.

VII. Caracteristici și practicile culturale ale plantațiilor viticole

Plantațiile din care se obțin vinurile cu indicația geografică "Viile Carașului" trebuie să aibă o puritate de soi de cel puțin 80%. Butucii-impurități din aceste plantații vor face parte din soiuri aparținând speciei *Vitis vinifera* și din încrucișări între soiurile *Vitis vinifera* și soiuri aparținând altor specii ale genului *Vitis*.

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 plantatiei : minim 3000 plante / ha,
- 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 mușcagii, se recomandă aplicarea desfrunziturii parțial în zona strugurilor la butucii cu masă foliară bogată.

În plantațiile din arealul cu indicația geografică "Viile Carașului", 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.

VIII. Calitatea strugurilor la recoltare

Calitatea strugurilor la recoltare este stabilită pe baza conținutului minim de zahăr adică de la 136g/l și a stării fito-sanitare; diferențiat, pe areale viticole se poate admite, în anii climatici nefavorabili, o diminuare cu 8,5 g/l a minimumului concentrației de zahăr.

IX. Tehnologia de obținere a vinurilor

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

Transportul strugurilor trebuie să se facă în vasele în care s-au colectat în timpul recoltării, 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 indicație geografică "Viile Carașului".

Sulfitatea se va face asupra strugurilor, mustuielii sau mustului, pentru a facilita deburbarea prin sedimentare-decantare. Se va asigura un conținut de până la 50 mg/l dioxid de sulf total.

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

Deburbarea ușoară este necesară și recomandată.

Bentonizarea mustului limpezit se face după transvazarea lui în vasele de fermentare sau în prima parte a fermentației alcoolice. Doza utilizată va fi cuprinsă între 40-80 g/l.

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, pentru a o menține sub 20 °C, la vinurile albe și sub 25 °C la vinurile roșii. La vinurile aromate și cu arome subtile se va conduce fermentația în jurul temperaturii de 17°C. 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. 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.

Îmbutelierea se va face în condiții cât mai sterile, la rece.

X. Practicile oenologice admise

Indicație geografică "Viile Carașului" se încadrează în zona viticolă CI .

1. În ani cu condiții climatice nefavorabile se poate efectua mărirea în anumite limite a tăriei alcoolice naturale la recoltele viticole aflate în diferite stadii de procesare, după cum urmează: struguri proaspeți, must de struguri, must de struguri parțial fermentat, vin nou aflat în fermentație.

Mărirea tăriei alcoolice naturale se realizează numai în cazul în care recolta de struguri aflată în diferite stadii de procesare a dobândit valori ale tăriei alcoolice naturale de min. 8,0 % vol. alc.;

2. a) Mărirea tăriei alcoolice naturale, pentru obținerea de vinuri produse în indicația geografică "Viile Carașului" se realizează în conformitate cu legislația în vigoare.

b) Nu este admis adaosul de zaharoză în vederea producerii vinurilor cu indicație geografică "Viile Carașului"

Adaosul de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat nu poate mari volumul inițial de struguri proaspeți presati, de must de struguri, must de struguri parțial fermentat sau de vin nou aflat încă în fermentație, cu mai mult de 6,5 %

3. Corecțiile acidității totale se pot aplica recoltelor viticole aflate în următoarele stadii de prelucrare: strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, vinul nou aflat încă în fermentație și vinul. Ele pot face obiectul dezacidificării (micșorării acidității totale).

Mustul de struguri destinat concentrării poate face obiectul unei dezacidificări parțiale.

În anii în care condițiile climatice au fost nefavorabile se poate autoriza dezacidificarea parțială. Dezacidificarea vinurilor se poate face doar până la limita maximă de 1,0 g/l, exprimată în acid tartric sau 13,3 miliechivalenți/l.

Îmbogățirea în zaharuri, în afara situațiilor de derogare stabilite de la caz la caz, precum și dezacidificarea aceluiași produs se exclud reciproc.

4. Fiecare procedură menționată trebuie declarată autorității competente și înscrisă atât pe documentul de însoțire în baza căruia circulă produsele astfel tratate, cât și în registrul practicilor și tratamentelor oenologice.

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

XI. Caracteristicile analitice și organoleptice ale vinurilor la punerea lor în consum

a). Caracteristicile analitice:

- tarie alcoolică dobândită: minimum 10,0 % în volum
- aciditate totală (acid tartric): minim 4,5 g/l
- aciditate volatilă (acid acetic) maximum 1,2 g/l
- extract sec nereducător : minimum 17 g/l
- dioxid de sulf total: maximum 300 mg/l
- dioxid de sulf liber: maximum 60 mg/l

b) Caracteristici organoleptice

1. *Muscat Ottonel*:

- * *Aspect*: limpede, echilibrat
- * *Culoare*: galben-pai
- * *Miros*: aroma tipică de muscat
- * *Gust*: tipic de muscat, armonios

2. *Sauvignon blanc*:

- * *Aspect*: limpede, plăcut
- * *Culoare*: galben-verzui, strălucitoare
- * *Miros*: aroma suavă de flori de soc
- * *Gust*: fructuos, plăcut

3. Pinot Gris:

- * *Aspect*: limpede, plăcut
- * *Culoare*: galben-limoniu
- * *Miros*: aroma de flori de câmp
- * *Gust*: plin, viguros

4. Fetească regală:

- * *Aspect*: limpede, echilibrat
- * *Culoare*: galben-limonie, cu nuanțe verzui, fără urme de oxidare
- * *Miros*: aromă de flori de câmp, discretă, proaspătă
- * *Gust*: savuros, fructuos, bine conturat, particular

5. Fetească albă:

- * *Aspect*: limpede, plăcut
- * *Culoare*: alb-verzui
- * *Miros*: aroma primară plăcută
- * *Gust*: plăcut, asemănător mărului de vară

6. Riesling varietal (Riesling italian, Riesling de Rhin):

- * *Aspect*: limpede, echilibrat
- * *Culoare*: galben-pal, cu irizații verzui, strălucitor
- * *Miros*: aromă fină, plăcută, de strugure în pârgă
- * *Gust*: ușor acidulat, vioi, fructuos, cu personalitate, echilibrat

7. Chardonnay:

- * *Aspect*: limpede, plăcut
- * *Culoare*: galben-auriu
- * *Miros*: aromă de flori de salcâm caracteristică
- * *Gust*: moale, onctuos, rotund

8. Traminer roz:

- * *Aspect*: limpede, plăcut
- * *Culoare*: verde-gălbui, strălucitor
- * *Miros*: aroma petalelor de trandafir, proaspătă, plăcută, particulară
- * *Gust*: fin, cu cașeu specific de fân proaspăt cosit, armonios

9. Majarcă:

- * *Aspect*: limpede
- * *Culoare*: galben-verzui, strălucitor
- * *Miros*: fin, fructuos, cu aromă particulară
- * *Gust*: suficient de acid, cu personalitate

10. Cabernet Sauvignon:

- * *Aspect*: limpede, translucid
- * *Culoare*: roșu-purpuriu
- * *Miros*: aromă de ardei iute și afine
- * *Gust*: ierbos, cu astringență fină, catifelat

11. Merlot:

- * *Aspect*: limpede, transparent
- * *Culoare*: roșu-rubiniu, strălucitor
- * *Miros*: aromă de prune

* *Gust*: astringența este temperată, catifelat

12. Pinot noir:

* *Aspect*: limpede, transparent

* *Culoare*: roșu-marونی, strălucitor

* *Miros*: aromă schimbătoare de la cireșe la zmeură și căpșuni

* *Gust*: fin, catifelat, delicat, complex și prețios

13. Fetească neagră:

* *Aspect*: limpede, translucid

* *Culoare*: roșu-granat, intens

* *Miros*: aromă complexă, originală, cu note de piper verde și prune uscate

* *Gust*: bine constituit, plăcut, savuros și atractiv

14. Burgund mare:

* *Aspect*: limpede, intens colorat

* *Culoare*: roșu-închis

* *Miros*: aromă de fructe de pădure coapte: coacăze roșii, mure și afine

* *Gust*: echilibrat, consistent, lung, lipsit de agresivitate

15. Cadarcă:

* *Aspect*: limpede

* *Culoare*: roșu-aprins

* *Miros*: aromă de fructe de pădure coapte

* *Gust*: catifelat, uneori acid și cu gust ușor astringent

16. Syrah:

* *Aspect*: limpede, transparent

* *Culoare*: roșu-aprins

* *Miros*: aromă de piper și cireșe negre

* *Gust*: delicat, suplu, ușor picant, final cu note dulci

17. Alicante Bouschet:

* *Aspect*: limpede, translucid întunecat

* *Culoare*: roșu-sângeriu, foarte intens, tinctorial

* *Miros*: cireșe amare și ierburi sălbatice

* *Gust*: neutral, ușor ierbos, nu se distinge în mod deosebit

XII. Condițiile de comercializare

1. Vinurile cu indicație geografică "Viile Carașului" pot fi comercializate numai îmbuteliate, în recipiente agreeți (butelii de sticlă, bag-in-box, etc., cu capacități de maxim 60 l).

Închiderea acestora se face cu materiale admise în comerțul internațional sau prin închidere filetată asigurată.

În sistemul de ambalare și etichetare, pentru vinurile cu indicație geografică "Viile Carașului" este obligatorie folosirea etichetei principale. Folosirea contraetichetei este opțională.

2. În etichetarea vinurilor cu indicație geografică "Viile Carașului" se folosesc următoarele **indicații obligatorii**:

- a) vin cu indicație geografică;
- b) indicație geografică "Viile Carașului"
- c) tăria alcoolică dobândită, în volume;
- d) produs în România;
- e) indicarea îmbuteliatorului/producătorului ;
- f) mențiunea « conține sulfiti » ;

- g) volumul nominal al produsului conținut de butelie, în mililitri, centilitri, decilitri sau litri;
- h) data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării. Data ambalării se înscrie, prin marcarea, pe eticheta principală sau pe contraetichetă
- i) numărul din Registrul Industriilor Viticole (R.I.V.)

3. În etichetarea vinurilor cu indicația geografică "Viile Carașului" 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) denumirea soiului, dacă vinul a fost obținut din cel puțin 85% soiul respectiv
- c) tipul vinului dat de conținutul său în zaharuri: sec, demisec, demidulce, dulce;
- d) mențiuni referitoare la anumite metode de producție ;
- e) marca de comerț, cu condiția ca ea să nu creeze confuzii cu denumirea indicației geografice;
- 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. 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. Examinarea calitativă a vinurilor cu indicație geografică

Examinarea calitativă a vinurilor cu indicație geografică "Viile Carașului" este realizată de către Comisia de examinare constituită la nivelul indicației geografice; Comisia este alcătuită din inspectorii de specialitate ai O.N.V.P.V., membrii A.D.A.R. și reprezentanți ai producătorilor care evaluează următoarele criterii de calitate: compoziția fizico-chimică, calitatea organoleptică și disciplina tehnologică.

Procedura de examinare calitativă a vinurilor cuprinde următoarele etape:

- Formularea cererii de examinare calitativă a lotului de vin;
- Analiza fizico-chimică a lotului de vin;
- Analiza organoleptică a lotului de vin;
- Evaluarea criteriilor de calitate a vinului;
- Formularea deciziei.

Vinurile care au fost certificate de către Comisia de examinare primesc Certificatul de atestare a dreptului de comercializare a vinurilor cu indicația geografică „Viile Carașului”.

XIV. Declasarea vinului cu indicație geografică “Viile Carașului”

Vinurile care nu au fost certificate de către Comisiaile de examinare calitativă sunt declassate la alte categorii.

Declasarea unui vin înseamnă interzicerea utilizării la desemnarea acestui vin a oricărei mențiuni rezervată vinurilor cu indicație geografică.

Procedura de declassare a vinurilor cu indicație geografică este deschisă la:

- a) Cererea producătorului, când constată o alterare (depreciere) a vinului;
- b) În cadrul Comisiei de examinare a vinurilor;
- c) La cererea comerciantului, care constată deteriorarea vinului.

Agentul economic căruia i s-a declassat vinul poate face contestație asupra deciziei luate în termen de 15 zile, pe care o va adresa O.N.V.P.V.. Pe baza rezultatelor expertizei, O.N.V.P.V. va adopta hotărârea definitivă în decurs de 15 zile de la înregistrarea contestației. Agentul economic în cauză va înscrie în evidențele sale decizia definitivă a O.N.V.P.V..

În faza de producție, producătorul poate să solicite O.N.V.P.V. declassarea unui vin cu indicație geografică la alte categorii.

XV. Autoritatea de control și controlul respectării specificațiilor produsului

Autoritatea desemnată pentru controlul și gestiunea indicației geografice “Viile Carașului” este Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.), prin Inspectoratul Teritorial.

Adresa Inspectoratului teritorial: Str. Barbu Lautaru, Nr 47, Bl 31, Sc A, Ap. 1, Cod postal 310078, ARAD, Tel. 0257/254400.

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;
 - zaharuri totale exprimate ca fructoză și glucoză;
 - aciditate totală;
 - aciditate volatilă;
 - dioxid de sulf total;
- b) examinarea organoleptică, care constă în verificarea caracteristicilor, așa cum sunt descrise la cap. XI (aspect, culoare, gust, miros)
- c) verificarea condițiilor prevăzute în caietul de sarcini.

Metodologia de control aplicată de O.N.V.P.V., reprezintă o combinație între:

- eșantionare și
- controlul sistematic în toate fazele de producție

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

- instalațiile, capacitatea operatorilor de a îndeplini condițiile prevăzute în caietul de sarcini
- produsele în orice etapă a procesului de producție, inclusiv cea a ambalării, pe baza unui plan elaborat de către 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 indicația geografică “Viile Carașului”, în special pentru a ține cont de evoluția cunoștințelor științifice și tehnice sau pentru a redefini aria geografică.