

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

I. DEFINIȚIE

Denumirea de origine controlată ”IAȘI” se atribuie vinurilor, vinurilor spumante de calitate, vinurilor spumante de calitate de tip aromat și vinurilor petiante obținute din struguri produși în arealul delimitat pentru această denumire, cu condiția respectării tuturor prevederilor din prezentul caiet de sarcini.

II. LEGĂTURA CU MEDIUL GEOGRAFIC

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

Localizare geografică

Podgoria Iași este situată în est-nord-estul Podișului Moldovenesc, în zona de contact a Câmpiei colinare a Moldovei cu Podișul Central Moldovenesc, contact marcat de impunătoarea ”Coastă a Iașilor”. Administrativ, podgoria Iași se găsește în județul cu același nume. Arealul cuprinde plantații viticole amplasate în zonele colinare ale Moldovei (sectorul de sud - est) și pe coasta de tranziție spre Podișul Moldovenesc de sud (Coasta Repedei) și fața Prutului (sectorul Tomești – Bohotin). În cadrul acestui areal se identifică mai multe centrele viticole precum Copou-Șorogari, Galata, Uricani, Bucium, Comarna, Bohotin, Tomești iar în partea de nord, nord-est, la circa 40 km de orașul Iași sunt încă două centre cu condiții favorabile culturii viței de vie cu soiuri pentru vinuri de calitate precum Probota și Plugari.

Plantațiile viticole se localizează îndeosebi în bazinele văilor sculptate în spațiul acestor mari coaste (Coasta Iașului prin sectorul ei „Coasta Repedei” și fața cuneiformă a Prutului - Tomești-Cozmești, reprezentând limita nordică și nord-estică a Podișului Central Moldovenesc, deținând cele mai mari suprafețe viticole), între care mai importante sunt Vișan, Vămeșoia, Comarna, Covasna, Cozia și Bohotin, uneori extinzându-se și pe interfluviile deluroase secundare care delimitează aceste bazine hidrografice.

Cadrul natural

Substratul litologic se caracterizează prin prezența depozitelor de loess pleistocen, precum și a faciesului argilo-marnos și nisipos aparținând bessarabianului. Textura sedimentelor de solificare, rezultate din depozite litologice de mai sus este predominant argiloasă.

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

Substratul litologic se caracterizează prin prezența depozitelor de loess pleistocen, precum și a faciesului argilo-marnos și nisipos aparținând bessarabianului. Textura sedimentelor de solificare, rezultate din depozite litologice de mai sus este predominant argiloasă. Solurile tip cernoziomuri cambice sunt caracteristice pentru imprimarea unor acidități ridicate.

Relieful se dispune în două trepte mari, corespondente celor două subunități geomorfologice ale Podișului Moldovei care se contactează în aria podgoriei, respectiv Câmpia Moldovei și Podișul Central Moldovenesc. Câmpia Moldovei se caracterizează printr-un relief de coline și de platouri netede, cu o altitudine medie de 150m. Podișul Central Moldovenesc, reprezentat de Coasta Iașului, are o altitudine de 300-350 m.

Relieful este adânc fragmentat de pâraiele Fasin, Perieni, Plopu, pe versanții cărora se insinuează alte plaiuri viticole, cu diferența de altitudine între nivelul albiilor Prut-Jijia și nivelul culmilor din jur, în condițiile poziției mai sudice și larga deschidere spre culoarele Prut-Jijia, plaiurile centrului Probota beneficiază de un climat mai cald și o insolație mai bogată.

Se întâlnesc dealuri fragmentate de văi de diferite tipuri și orientări, care au condus la apariția versanților cu o multitudine de expoziții, majoritar favorabile insolării viței de vie. Cele mai bune rezultate, cultura viței de vie le dă în platourile înșorite și în bazinele sculptate de unele văi secundare, unde deși în general au expoziție nordică, beneficiază de adăpost față de masele de aer din N sau NE, și de efectul foehn al maselor de aer sudice și vestice care descind dinspre podișul înalt spre culoarul Bahluiului și al Prutului.

Hidrografia. participa, prin volumul și calitatea apelor de suprafață și subterane, doar cu calificativul "satisfăcător" în cadrul ecosistemului viticol de aici. Bahluiul prin cursul său inferior și Prutul prin cursul său mijlociu constituie colectoriile unor pâraie relativ scurte și cu debite anuale reduse. Lavurile din zona sunt creații antropice cu scopuri multiple, inclusiv pentru irigații. Apele freatice, interceptate prin fântâni sau descarcate prin izvoare, au debite relativ reduse și nu corespund unei categorii de calitate accesibilă.

Climatul este temperat continental cu nuanțe excesive, consecință a poziției de interferență între climatul moderat continental al Podișului Central Moldovenesc și cel excesiv continental al Câmpiei Moldovei.

Factorii climatici se caracterizează prin contraste tot mai mari între sezoanele extreme, iernile fiind aspre și relativ uscate, verile calde până la toride și adesea secetoase, primăverile moderate termic și hidric, iar toamnele blânde și predominant senine, radiația solară globală cu valori ridicate, cu variații în funcție de expoziția versanților, insolația reală și bilanțului termic global din perioada de vegetație, condițiile de maturare a strugurilor din epocile V și VI, sunt condiții favorabile pentru cultura viței de vie pentru vinurile de calitate.

Temperatura medie anuală este de 9,4⁰C, suma temperaturilor din perioada de vegetație fiind de 3159 ⁰C, cu o insolație de 1450 ore în aceeași perioadă

Suma precipitațiilor este de 562 mm, cu 366 mm în perioada de vegetație.

Indicele de aptitudine oenoclimatică este în valoare de 4403.

Zona viticolă din partea de sud a Iașului pare a fi cea mai veche, oricum ea este cea dintâi atestată documentar. În 1469, Ștefan cel Mare dăruia Mitropoliei din Suceava o vie de la Socola, de lângă Bucium.

În secolul al XVII-lea, se constituie principalele suprafețe viticole din sudul Iașilor, pe care le regăsim până astăzi. Cele mai mari suprafețe le dețineau mănăstirile, din daniile și cumpărături, apoi marii boieri, negustorii, domnii și țargoveții. Aceste suprafețe de vii se extind treptat.

La sfârșitul secolului al XIX-lea filoxera a distrus vechile plantații de vii și s-a trecut la înființarea de noi plantații cu vii altoite. Importante pentru dezvoltarea viticulturii în această zonă sunt Pepiniera viticolă și pomicolă de la Vișan (1893) și Societatea viticolă de la Iași (1900). Mai târziu (1957), la Iași se înființează și Stațiunea viti-vinicolă, care a contribuit semnificativ la relansarea viticulturii ieșene.

Vinurile obținute în podgoria Iași sunt în general vinuri suple, nu foarte acide, puțin extractive, nu foarte alcoolice, cele mai caracteristice fiind Aligoté-ul obținut la Tomești, Feteasca albă și Muscat Ottonelul din Bucium și Feteasca neagră de la Uricani care pare-se, chiar în arealul Uricani a apărut în urma selecției populare din specia *Vitis silvestris* Gmel.

Vinurile albe din arealul Iași se remarcă prin extractivitate, o structură echilibrată și o aciditate ridicată, imprimată de expoziția sud-sud-estică a versanților. Vinurile bază pentru spumante obținute aici, sunt bogate în aciditate, cu arome mai slabe și cu grad alcoolic mai scăzut. Aciditatea naturală atinge valori de 7-9 g/l acid tartric, și chiar mai ridicată la recoltarea precoce.

Pentru vinurile spumante se utilizează soiurile: Chardonnay, Riesling de Rhin, Fetească regală, Fetească albă, Traminer, în puritate sau amestec, în funcție de anii de producție, obținându-se vinuri echilibrate, proaspete și viguroase.

Vinurile obținute, materie primă pentru vinurile spumante de calitate sunt bogate în aciditate, cu arome specifice soiului din care provin cu grad alcoolic mai scăzut. Aciditatea naturală atinge valori de 7-9 g/l acid tartric și chiar mai ridicată la recoltarea precoce. Drojdiile solicită cerințe nutriționale specifice pentru fermentația secundară. Din analizele efectuate se constată resurse de azot suficiente provenite din plantație, ca urmare nu sunt necesare adaosuri suplimentare de substanțe nutritive la realizarea amestecurilor de tiraj.

Vinurile spumante de calitate sunt fine, proaspete, cu perlare fină, persistentă cu bule mici pe înălțimea paharului, cu nuanțe fructate, echilibrate

Vinurile spumante de calitate de tip aromat - de culoare galben-pai/galben-verzui/ roz ori violacee, cu spumare abundentă și perlare fină persistentă, aromă specifică ce păstrează aromele terpenice la care se adaugă compușii aromatici volatili de la fermentația alcoolică, cu arome citrice, de flori de portocal, busuioc, petale de trandafiri, cu echilibru între aciditate și conținutul de zaharuri.

Vinurile petiante au efervescentă fină, caracteristici olfactive specifice strugurilor din care provin, aciditate, nuanțe florale ori fructate, tipicitate de soi.

În această podgorie, cele mai bune rezultate, cultura viței de vie dă în platourile însoțite și în bazinele sculptate de unele văi secundare, unde deși în general au expoziție nordică, beneficiază de adăpost față de masele de aer din N sau NE, și de efectul foehn al maselor de aer sudice și vestice care descind dinspre podișul înalt spre culoarul Bahluiului și al Prutului.

Trăsătura substratului litologic (depozite loess pleistocen, faciesul argilo-marnos, nisipos), sedimentele rezultate din depozitele litologice predominant argiloase, solurile reprezentative tip cernoziomuri cambice, soluri cenușii, regosoluri, solurile antropice, imprimă vinurilor o serie de caracteristici precum aciditate ridicată, factor important pentru vinurile bază pentru spumante.

III. DELIMITAREA TERITORIALĂ PENTRU PRODUCEREA VINULUI CU D.O.C. "IAȘI"

1. Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată "IAȘI", poate cuprinde trei subdenumiri și se întinde pe teritoriul județului Iasi, astfel:

1.1. Subdenumirea "COPOU"

- Municipiul Iași, cartier Copou;
- Comuna Aroneanu, satele Aroneanu, Șorogari, Aldei, Dorobanț;
- Comuna Reditu, satele Reditu, Breazu, Tăutești, Horlești;
- Comuna Movileni, satele Movileni, Potângenii, Iepureni.

1.2. Subdenumirea "BUCIUM"

- Municipiul Iași, cartier Bucium;
- Comuna Tomești, satele Tomești, Goruni, Chicerea, Vlădiceni;
- Comuna Bârnova, satele Pietrăria, Cercu, Vișan, Păun;
- Comuna Ciurea, satele Ciurea, Hlincea.

1.3. Subdenumirea "URICANI"

- Comuna Miroslava, satele Uricani, Miroslava, Vorovești, Balciu, Brătuleni, Cornești;
- Comuna Horlești, satele Horlești, Bogdănești;
- Comuna Valea Lupului, satul Valea Lupului;
- Comuna Lețcani, sat Lețcani;
- Comuna Dumești, sat Dumești;
- Orasul Podul Iloaiei.

1.4. Subdenumirea Probota:

- Comuna Probota: sate Probota, Perieni;
- Comuna Țigănași: sate Țigănași, Cârniceni, Stejării, Mihail Kogălniceanu;

- Comuna Bivolari: sate Bivolari, Soloneț, Traian, Buruienești, Tabăra;
- Comuna Andrieșeni: sate Andrieșeni, Glăvănești, Fântânele, Spineni;
- Comuna Trifești: sat Trifești;
- Comuna Roșcani: sate Roșcani, Rădeni.

2. Denumirea de origine controlată "IAȘI" poate fi completată, în funcție de interesul producătorilor, cu una din următoarele denumiri de plai viticol: ARONEANU, REDIU, ȘOROGARI, TOMEȘTI, GORUNI, VLĂDICENI, PIETRĂRIA, VIȘAN, DEALUL DOAMNEI, DOI PERI, MIROSLAVA, URIC, VOROVEȘTI, BALCIU, BRĂTULENI, CORNEȘTI, HORLEȘTI, BOGDĂNEȘTI, COASTA MORII.

IV. SOIURILE DE STRUGURI

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

- **soiuri albe:** Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Traminer roz, Riesling italian, Fetească albă, Fetească regală, Aligoté, Riesling de Rhin, Golia.
- **soiuri roșii:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Fetească neagră, Băbească neagră, Arcaș.
- soiuri arome/semiarome: Tămâioasă românească, Șarba, Busuioacă de Bohotin.

Soiurile din care se obțin vinurile spumante de calitate sunt:

- soiuri albe Chardonnay, Riesling de Rhin, Fetească albă, Fetească regală.
- soiuri roșii/roze Fetească neagră, Cabernet Sauvignon.

Soiurile din care se obțin vinurile spumante de calitate de tip aromat sunt:

- soiuri albe Traminer roz, Muscat Ottonel.
- soiuri roșii/roze Busuioacă de Bohotin.

V. PRODUCȚIA DE STRUGURI (kg/ha)

Pentru vinurile care vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D.:

- maxim 14.000 kg/ha la soiurile: Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Traminer roz, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Golia;
- maxim 15.000 kg/ha la soiurile: Merlot, Riesling italian, Riesling de Rhin, Fetească albă, Șarba, Tămâioasă românească, Arcaș, Fetească neagră.
- maxim 16.000 kg/ha la soiul: Fetească regală, Aligoté, Busuioacă de Bohotin, Băbească neagră.

Pentru vinurile care vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.T.:

- maxim 10.000 kg/ha la soiurile: Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Traminer roz, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Golia.
- maxim 11.000 kg/ha la soiurile: Merlot, Riesling italian, Busuioacă de Bohotin, Fetească albă, Șarba, Tămâioasă românească, Arcaș, Fetească neagră.

Pentru vinurile care vor purta mențiunea tradițională D.O.C.-C.I.B.:

- maxim 8.000 kg/ha la soiurile Muscat Ottonel, Sauvignon, Traminer roz, Fetească albă, Busuioacă de Bohotin, Golia, Tămâioasă românească.

VI. RANDAMENTUL ÎN VIN (hl/ha)

Pentru vinurile care vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D.

- maxim 105 hl/ha la soiurile: Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Traminer roz, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Golia.
- maxim 112,5 hl/ha la soiurile: Riesling de Rhin, Riesling italian, Fetească albă, Șarba, Tămâioasă românească, Arcaș, Merlot, Fetească neagră;
- maxim 120 hl/ha la soiurile: Fetească regală, Aligoté, Busuioacă de Bohotin, Băbească neagră;

Pentru vinurile care vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.T.:

- maxim 72 hl/ha la soiurile: Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Traminer roz, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Golia.
- maxim 75 hl/ha la soiurile: Merlot, Riesling italian, Busuioacă de Bohotin, Fetească albă, Șarba, Tămâioasă românească, Arcaș, Fetească neagră.

Pentru vinurile care vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.I.B.:

- maxim 60 hl/ha la soiurile Muscat Ottonel, Sauvignon, Traminer roz, Fetească albă, Busuioacă de Bohotin, Golia, Tămâioasă românească.

În anii favorabili se admite o depășire de maxim 20% a randamentelor viticole descrise mai sus, randamentele vinicole fiind de 75%.

VII. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

Strugurii destinați producerii vinului materie primă pentru vinul cu denumire de origine controlată "IAȘI" trebuie să fie sănătoși, cu boabele nezdrobite. 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 toate soiurile, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D.;
- 220 g/l la soiurile albe și 213 g/l la soiurile roșii, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.T.;
- 240 g/l la soiurile care vor purta mențiunea tradițională D.O.C. –C.I.B.

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% *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.

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 3300 plante/ha (sau minim 75% plante viabile din densitatea proiectată);
- 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.

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 mușegăi, se recomandă aplicarea desfrunziturii parțiale în zona strugurilor la butucii cu masă foliară bogată.

IX. PRACTICILE OENOLOGICE ADMISE

Arealul delimitat pentru D.O.C. "IAȘI" 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.

X. TEHNOLOGIA DE OBTINERE A VINURILOR CU D.O.C. "IAȘI"

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 pieleaștile utile în timpul fermentației, fără a determina strivirea sau fărâmișarea 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. "IAȘI".

Sulfizarea 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 drojzii 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 la vas de lemn este obligatorie pentru vinurile roșii cu D.O.C. "IAȘI". 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.

Tehnologia de obținere a vinurilor materie primă pentru spumante de calitate

Soiurile din care se obțin vinurile spumante de calitate cu DOC Iași sunt

- soiuri albe Chardonnay, Riesling de Rhin, Fetească albă, Fetească regală.
- soiuri roșii/roze Fetească neagră, Cabernet Sauvignon.

Recoltarea strugurilor: Se efectuează atunci când maturitatea tehnologică coincide sau precede maturitatea deplină. Se consideră că maturitatea tehnologică a strugurilor pentru vinul de bază este atinsă la un conținut de zahăruri de 160-190g/l, corespunzător unui potențial alcoolic de 9-11% vol. alc., iar aciditatea titrabilă are valori de 8-10 g/l.

Recoltarea se realizează manual și poate fi realizată și operațiunea de triere și sortare în cazul în care starea fitosanitară a strugurilor impune o asemenea operațiune.

Transportul strugurilor la crama se realizează cu bene mici din inox sau containere de plastic cu capacitate de cca 300 kg, pentru a păstra integritatea boabelor.

Recepția cantitativă și calitativă se realizează prin cântărirea remorcilor cu struguri și înregistrarea datelor în Registrul de cântar. În același timp, se realizează și recepția calitativă prin determinarea conținutului de zahăruri cu ajutorul refractometrului de mână. La descarcarea strugurilor în buncarul de recepție se prelevează o probă de must la care se determină și aciditatea titrabilă, pH, menționându-se și observațiile privind starea fitosanitară a strugurilor recepționați.

După descarcarea strugurilor în buncarul de recepție urmează desciorchinarea și zdrobirea boabelor în vederea evacuării mustului.

Mustul cade în cosul pompei, unde are loc administrarea de enzime pectolitice pentru macerare și limpezire, apoi se trimite prin schimbătorul de căldură tubular, unde este răcit în vederea evitării oxidării și pierderii de arome.

Fermentația alcoolică a mustului se realizează controlat, prin stabilirea unei temperaturi de fermentare și inocularea cu drojii selecționate. După deburbare, mustul este transferat în recipiente de fermentare și înșământat cu levuri selecționate criofile din specia *Saccharomyces* capabile să fermenteze la temperaturi joase de 12-14 °C și care să ducă fermentația până la sec. Procesul de fermentație decurge lent, timp de 20-25 de zile. Pentru ca fermentația să se desfășoare normal, mustul trebuie să conțină minimum 150 mg/l azot amoniacal. De aceea la înșământarea mustului cu levuri selecționate, se adaugă ca stimulent de fermentație fosfatul diamoniacal, în doze de 10 g/hl de must.

Vinurile de bază pentru spumante trebuie pregătite ca vinuri seci (lipsite de zahăruri), de aceea este foarte important ca fermentația alcoolică să fie terminată din toamnă. Pentru ca fermentația alcoolică a mustului să se declanșeze și să se desfășoare în bune condiții este necesar să se aibă în vedere asigurarea factorilor de care depinde și care o condiționează: factori fizici (temperatura, presiunea osmotică), factori chimici (conținutul mustului în O₂, azot asimilabil, microelemente, SO₂), factori biologici (natura levurilor, cantitatea de maia adăugată), factori tehnologici (asigurarea unor condiții materiale, supravegherea și conducerea fermentației).

Mustul fermentează rapid și complet (cu 0,5-1% mai mult alcool ca în fermentația naturală);

Vinul:

- conține mai puțini acizi și esteri volatili, are un gust și miros mult mai specific soiului de struguri;
- conține mai puțini coloranți și substanțe polifenolice, crescându-i astfel filtrabilitatea;
- este mai puțin sensibil la alterările microbiene și se limpezește ușor.

Pritocul vinurilor: Pritocul vinului este operația de separare a vinului de pe sedimentul ce se formează în diferite etape ale evoluției, alcătuit din celule levuriene, alte microorganisme și o serie de substanțe depuse pe fundul vasului, cunoscut sub numele de drojdie. În general, se fac trei pritocuri: primul la începutul iernii, al doilea la sfârșitul lunii ianuarie, iar al treilea în primăvară, înainte ca vinul să fie folosit la alcătuirea amestecului de tiraj.

Refrigerarea vinurilor: Tratamentul vinurilor prin frig se face pentru precipitarea excesului de săruri tartrice, materii azotate și combinațiile nestabile ale fierului, care afectează calitatea șampaniei. În acest scop, vinul este trecut în cisterne izoterme și răcit până la temperatura de -3....-

4 °C. Este menținut în continuare în cisterne izoterme timp de 8-10 zile pentru precipitarea sărurilor tartrice. La sfârșit se face o filtrare izotermă, în scopul eliminării cristalelor fine de tartrați.

Filtrarea sterilă: Este ultima operație tehnologică la care sunt supuse vinurile, înainte de a se constitui amestecul de tiraj. Prin filtrarea sterilă se urmărește eliminarea germenilor activi din vin (levuri, bacterii) și realizarea totodată a unei limpidități strălucitoare (cristaline).

Cupajarea vinurilor: Cupajarea vinurilor cu vinul din anul precedent, numit „vin de rezerva” se realizează în fiecare an pentru a se realiza vinuri materie-primă cu caracteristici fizico-chimice asemănătoare, specifice podgoriei. Proporția de vin vechi în cupaj nu trebuie să depășească 30%.

Prelucrarea vinurilor de bază pentru spumante se organizează în așa fel, încât de la ultima operație tehnologică (filtrarea sterilă sau cupajarea) și până la efectuarea tirajului, vinul să rămână în repaus cel puțin 15-20 zile.

Îngrijirea vinurilor de bază pentru spumante: Îngrijirea acestor vinuri trebuie făcută cu multă atenție, deoarece factorii de conservare sunt limitați: conținutul mic în alcool (9-11 % vol), doze mici de SO₂ liber (10-12 mg/l), culoare fragilă alb-verzuie sau rose, greu de menținut. Lucrările de îngrijire care se aplică sunt cele obișnuite: umplerea golurilor de fermentare la vase încă din etapa de fermentație lentă; separarea vinului de drojdie la scurt timp după terminarea fermentației (5-10 zile) când încă vinul nu s-a limpezit; corectarea dozei de SO₂ până la max. 20-25 mg/l SO₂ liber; executarea priturilor, verificarea SO₂.

Tehnologia de obținere a vinurilor spumante de calitate

a) Obținerea vinurilor spumante prin fermentarea în rezervoare de presiune:

Această tehnologie se folosește pentru producerea vinurilor spumante în flux industrial, prin fermentația secundară în rezervoare speciale de presiune, cunoscute și sub denumirea de autoclave. Temperatura de fermentare este mai mică de 15 °C, iar durata procesului este de 20-25 zile.

Fluxul tehnologic

După asamblare, vinul este introdus în autoclava la care se adaugă siropul de zahăr, concentrație 50%, substanțe cleitoare (gelatina, bentonina, tanin) și maiaua de levuri selecționate. Numărul celulelor de levuri trebuie să reprezinte 2-3 mil./ml.

Prepararea licorii de tiraj

Licoarea reprezintă o cantitate din vinul ce urmează a se refermenta ce conține cantitatea de zahăr necesară a se adăuga pentru a doua fermentație alcoolică. Calculul cantității de zahăr se face având în vedere că pentru obținerea presiunii de 1 atm sunt necesare 4 gr. de zahăr. Prepararea licorii se face într-un recipient cu agitator, unde se introduce vinul și zahărul, încălzindu-se la 45⁰C.

Adaosul licorii de tiraj

Se efectuează prin pompă, în vasul în care se efectuează fermentația secundară, după care se introduce vinul. Se realizează astfel, o bună omogenizare a amestecului de tiraj.

Prepararea maieiei de drojdiei selecționate: Prepararea se face treptat, pornind de la rehidratarea acestora în apa curată, la 38-40⁰C. Se adaugă în etape succesive vin, zahăr și activatori ai fermentației, în cantități bine determinate, până se atinge un titru de cca. 2-2,5 mil. levuri/ml.

Administrarea maieiei: se face imediat după preparare, în recipientul cu amestec de tiraj (vin+licoare), având în vedere asigurarea declanșării fermentației alcoolice secundare.

Desfașurarea fermentației alcoolice secundare

Pentru declanșarea fermentației se face o încălzire ușoară a amestecului. Fermentația trebuie să se desfășoare lent, la o temperatură mai mică de 15°C. Conducerea fermentației se face în așa fel, încât creșterea presiunii zilnice în acratofor să nu depășească 0,3 bari. În primele două zile se menține robinetul de evacuare a presiunii deschis, pentru a se putea verifica declanșarea fermentației.

Fermentația alcoolică secundară se desfășoară apoi, în spațiu închis, obținându-se astfel vinul spumant cu conținut de CO₂ de natură endogenă. După terminarea fermentației se procedează la

răcirea treptată a vinului spumant din acratofor până la -5°C , temperatură care se menține timp de 2 zile pentru limpezirea vinului spumant și soluția CO_2 în masa vinului.

Tragerea de pe drojdie

Reprezintă separarea vinului spumant de pe depozitul de drojdie format în recipientul de fermentare, sub presiune, de către drojdiile selecționate. Această operațiune are loc după desăvârșirea fermentației secundare, în regim izobar, în alt recipient de presiune, unde în prealabil se realizează o presiune egală cu cea din vasul de fermentare, pentru a se evita pierderile de presiune.

Stabilizarea tartrică

Se verifică dacă vinul are predispoziție pentru instabilizare tartrică și se menține temperatura scăzută la -5°C , pentru câteva zile, în vederea precipitării sărurilor tartrice.

Filtrarea

Filtrarea are rolul de a separa vinul spumant de pe depozitul format. Se realizează cu ajutorul filtrului tangențial, care lucrează sub presiune.

Adaosul licorii de expediție

Licoarea de expediție este reprezentată de o soluție hidroalcoolică cu conținut de alcool apropiat de vinul spumant și zahăr în funcție de tipul de vin ce se urmărește a se obține.

Îmbutelierea izobară

Vinul spumant corectat și stabilizat se trece apoi la îmbuteliere. Această operațiune se poate face imediat sau după o perioadă de timp, caz în care se urmărește ca presiunea să nu scadă sub 5 atm.

Înainte de îmbuteliere, vinul spumant se răcește la o temperatură apropiată de 0°C , în vederea prezervării CO_2 , ca urmare a solubilizării acestuia la temperatura scăzută.

După îmbuteliere este recomandat ca vinul spumant să rămână în depozit încă circa 10 zile, la o temperatură de $15-20^{\circ}\text{C}$ pentru omogenizarea calitativă și constatarea unor defecte.

Tehnologia de obținere a vinurilor spumante de calitate de tip aromat

Soiurile din care se obțin vinurile spumante de calitate de tip aromat sunt:

- soiuri albe Traminer roz, Muscat Ottonel.
- soiuri roșii/roze Busuioacă de Bohotin.

Prelucrarea musturilor se face separat, pe soiuri. Strugurii sunt desciorchinați, mustuiala fiind macerată la temperatură scăzută pentru câteva ore. Durata macerării este dată de soi și poate dura de la câteva ore până la 24 ore. Se realizează apoi presarea menajantă, și după separarea fracțiilor, mustul se introduce în recipiente izoterme de stocare, la temperaturi sub 0°C până la utilizare.

Fermentarea mustului se realizează în două etape, în prima etapă fermentarea are loc la presiunea ambientală, iar în a doua etapă, fermentarea are loc sub presiune.

Se inoculează mustul încălzit la circa 18°C , cu levuri selecționate cu un titru de circa 2-2,5 mil celule/ml. Se urmărește declanșarea fermentației alcoolice și se urmărește realizarea unei concentrații alcoolice cu aproximativ 1,4% vol mai mică decât tăria alcoolică dobândită. În acest moment, se închide autoclava și se continuă fermentația alcoolică sub presiune, realizându-se o presiune de 6 bari. Fermentația alcoolică este oprită prin coborârea temperaturii la -2°C .

Stabilizarea vinului spumant aromat se face, în regim izobaric, prin cleire, detartrare și filtrare.

Adaosul de licoare de expediție este interzis. Tăria alcoolică dobândită în volume nu poate fi mai mică de 6% vol. Tăria alcoolică totală în volume nu poate fi mai mică de 10% vol.

Tehnologia de obținere a vinurilor petiante

Se elaborează vinurile petiante care pot utiliza denumirea de origine controlată DOC Iași, astfel încât vinurile să prezinte parametrii care să îi permită pentru această categorie a numelui denumirii de origine, cu aplicarea practicilor permise pentru această categorie.

Vinurile materie primă pentru spumantele de calitate se obțin în arealul delimitat pentru DOC Iași. Producția vinurilor cu DOC Iași trebuie să se facă în interiorul arealului delimitat. Vinurile spumante de calitate, vinurile spumante de calitate de tip aromat și vinurile petiante cu DOC Iași trebuie să se obțină prin fermentarea naturală în autoclave sau în sticlă. Vinurile de bază sunt obținute numai din soiurile de struguri menționate în prezentul caiet de sarcini.

XI. CARACTERISTICILE ANALITICE ȘI ORGANOLEPTICE ALE VINURILOR LA PUNEREA LOR ÎN CONSUM

a) Caracteristicile analitice:

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

- *tărie alcoolică dobândită*: minim 11 % vol.;
- *aciditate totală* (acid tartric): minim 4,5 g/l;
- *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 și 18g/l pentru vinuri roșii;
- *zaharuri totale*, glucoză+fructoză, g/l, în funcție de tipul vinului;
- *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, echilibrat
- * *Culoare*: galben-pai sau galben intens, fără urme de oxidare
- * *Miros*: aroma tipică de muscat, foarte pregnantă, care evoluează prin învechire de scurtă durată într-un buchet foarte complex
- * *Gust*: tipic de muscat, puternic.

2. *Sauvignon* :

- * *Aspect*: limpede, plăcut
- * *Culoare*: galben cu reflexe verzui, strălucitoare, fără urme de oxidare
- * *Miros*: aroma intensă de floare de soc și citrice verzi, grapefruit și fructul pasiunii
- * *Gust*: fructuos, plăcut acid, cu multă prospețime, armonios, complex.

3. *Pinot gris*:

- * *Aspect*: limpede, plăcut
- * *Culoare*: galben-limoniu, cu reflexe verzui, strălucitoare, fără urme de oxidare
- * *Miros*: aroma de flori de câmp
- * *Gust*: a floare de salcâm.

4. *Fetească regală*:

- * *Aspect*: limpede, echilibrat
- * *Culoare*: galben cu nuanțe verzui, fără urme de oxidare, până la galben pai
- * *Miros*: aromă de flori de câmp, discretă, ușor învechit aduce a fân cosit și miere
- * *Gust*: particular, prin învechire ușor eterat, semiaromat, particular.

5. *Fetească albă*:

- * *Aspect*: limpede

- * *Culoare*: galben-pai, cu reflexe verzui, fără urme de oxidare
- * *Miros*: delicat, fără o tipicitate anume, floare de vița de vie
- * *Gust*: armonios, cu o finețe naturală tipică, exprimată doar dacă este susținut de aciditate.

6. Riesling italian:

- * *Aspect*: limpede, echilibrat
- * *Culoare*: galben-pal, cu irizații verzui, strălucitor
- * *Miros*: aromă fină, plăcută, de strugure în pârgă
- * *Gust*: aciditate mare, vioi, fructuos, cu post-gust plăcut, mineral.

7. Traminer roz:

- * *Aspect*: limpede, strălucitor
- * *Culoare*: galben pai, pătat
- * *Miros*: aromă particulară de petală de trandafir, având vârful de caracter în primul an
- * *Gust*: plăcut, onctuos, complex.

8. Chardonnay:

- * *Aspect*: limpede, plăcut
- * *Culoare*: galben-auriu cu irizații verzui
- * *Miros*: iz de unt proaspăt, fân proaspăt cosit și flori de tei
- * *Gust*: plăcut, floral, cu aciditate moderată.

9. Aligoté:

- * *Aspect*: limpede, transparent
- * *Culoare*: galben pai, nuanțe verzui
- * *Miros*: specific de pământ reavan, ciuperci champignon
- * *Gust*: ușor amărui, mineralizat, susținut de o bună aciditate.

10. Pinot noir:

- * *Aspect*: limpede, transparent
- * *Culoare*: roșu-marونیu, strălucitor, nu foarte intens colorat
- * *Miros*: aromă predominantă de cireșe negre amare și vișine
- * *Gust*: fin, catifelat, delicat.

11. Fetească neagră:

- * *Aspect*: limpede, translucid
- * *Culoare*: roșu violaceu, intens, clar, strălucitor
- * *Miros*: aromă originală, cu notă florală autentică, a prune uscate neafumate
- * *Gust*: plăcut și catifelat, fără astringență exagerată.

12. Cabernet Sauvignon:

- * *Aspect*: limpede, intens colorat
- * *Culoare*: roșu cu nuanțe violacee
- * *Miros*: aromă de fructe roșii de pădure coapte: coacăze roșii, merișor, mure și afine, după învechire primește savoare discretă de vanilie
- * *Gust*: echilibrat, consistent, lung, ierbos, taninurile astringente fiind bine echilibrate în timp.

13. Merlot:

- * *Aspect*: limpede, roșu intens
- * *Culoare*: roșu-aprins până la roșu-închis
- * *Miros*: aromă de fructe de pădure coapte: coacăze roșii, merișor, mure și afine, zmeură și fragi
- * *Gust*: consistent, plin, catifelat, uneori acid, foarte plăcut.

14. Băbească neagră:

- * *Aspect*: limpede, transparent
- * *Culoare*: roșu-aprins nu foarte intens colorat
- * *Miros*: buchet floral, ce amintește de fructele proaspete și struguri în pârgă
- * *Gust*: foarte puțin taninos, consistent, plin, acid și răcoritor.

15. Riesling de Rhin:

Vinul are culoare galben-pal, cu irizații verzui, cu aromă fină, plăcută, de strugure în pârgă, ușor acidulat, vioi, fructuos. Are o aciditate ridicată, vinurile tinere sunt caracterizate cel mai adesea de arome de mere verzi, grapefruit, piersică, miere, iarbă proaspăt tăiată precum și de o vioiciune dată de aciditatea destul de mare.**16. Tămâioasă românească:**

Vinul atrage atenția prin constituție robustă, onctuozitate, prin maturare și învechire amplifică parfumul de flori de busuioc.

17. Șarba:

Prezintă culoare galben spre verzui, note citrice și ierboase care îi conferă vioiciun, personalitate și prospețime, are delicatețe florală specifică de trandafir, uneori de busuioc.

18. Busuioacă de Bohotin:

Prezintă culoare aparte, denumită popular culoare de "trandafir topit", uneori tentă violacee sau culoarea frunzei de ceapă uscată, aromă specifică plăcută de trandafir. Aromă tipică de Tămâioasă se păstrează aproape în întregime în perioada când vinul este tânăr.

19. Golia:

Vinurile au culoare galben-pai, se remarcă prin fructuozitate. Este preferat atât ca vin tânăr, cât și ca vin vechi, mai ales după o păstrare de 6-12 luni în butelii de sticlă, când, alături de arome câștigă și un buchet fin.

20. Arcaș:

Vinurile obținute au personalitatea specifică naturii biologice a soiurilor din care provin, susținută și de condițiile locului de producere, prezintă culoare roșu-rubiniu, cu nuanță violacee, sunt fructuoase și corpolente.

Caracteristicile analitice și organoleptice ale vinurilor materie primă

a). Caracteristici analitice:

- Tarie alcoolică totală: minim 10% vol;
- Aciditate totală (acid tartric): minim 5g/l;
- Aciditate volatilă (acid acetic): 0,5g/l;
- Extract sec nereducător: minim 15g/l;
- Zaharuri exprimate ca glucoză+fructoză: maxim 4g/l;
- Dioxid de sulf liber: maxim 15mg/l;
- Dioxid de sulf total: maxim 100 mg/l;

b). Caracteristici organoleptice:

Vinurile materie primă pentru vinurile spumante de calitate trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

- Aspect vizual: limpede, transparent, galben-pai până la galben-limoni pentru vinurile de bază albe și rose-somon până la orange la vinurile bază rose;
- Aspect olfactiv: curat, discret până la pronunțat, cu note florale sau fructate, caracteristice soiului;
- Aspect gustativ: plăcut, acid, cu aciditate ridicată, cu conținut scăzut de tanini la vinul bază rose și fără tanini la vinul bază alb, cu corp subțire, ușor, floral, fructat, în funcție de caracteristicile soiului.

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

Caracteristici analitice

a). Caracteristici analitice ale vinurilor spumante de calitate:

- taria alcoolică dobândită, inclusiv cea rezultată prin adaosul de licoare de expediție: minim 10,5% vol.;
- aciditate totală (acid tartric); minim 5g/l;
- aciditate volatilă (acid acetic): în conformitate cu legislația în vigoare;

- extract sec nereducator: minim 15 g/l;
- zaharuri exprimate ca glucoză+fructoză, în conformitate cu tipul de vin spumant, în conformitate cu legislația în vigoare;
- dioxid de sulf total: maxim 185mg/l;
- suprapresiune, la temperatura de 20°C: minim 3,5 bari.

b). Caracteristici analitice *ale vinurilor spumante de calitate de tip aromat*:

- taria alcoolică dobândită: minim 6% vol.;
- taria alcoolică totală: minim 10% vol.;
- aciditate totală (acid tartric); minim 5g/l;
- aciditate volatilă (acid acetic): în conformitate cu legislația în vigoare;
- extract sec nereducator: minim 15 g/l;
- zaharuri (glucoză+fructoză), în funcție de tipul de vin spumant, în conformitate cu legislația în vigoare;
- dioxid de sulf total: maxim 185mg/l;

c). Caracteristici analitice *ale vinurilor petiante*:

- taria alcoolică dobândită, inclusiv cea rezultată prin adaosul de licoare de expediție: minim 9,0% vol.;
- aciditate totală (acid tartric); minim 5g/l;
- aciditate volatilă (acid acetic): în conformitate cu legislația în vigoare;
- extract sec nereducător: minim 15 g/l;
- zaharuri exprimate ca glucoză+fructoză, în conformitate cu tipul de vin spumant, în conformitate cu legislația în vigoare;
- dioxid de sulf total: maxim 185mg/l;
- suprapresiune, la temperatura de 20°C: min. 1,5 bari și max. 2,5 bari.

Caracteristici organoleptice

a). *Vinurile spumante de calitate* se remarcă prin finețe, prospețime, naturalețe, arome de fermentare cu nuanțe de fructe cu pulpa albă, pere, amplificate de perle fine și persistente.

- Aspect: limpede, fără particule în suspensie;
- Culoare: verzui-galbuie sau galben-verzuie pentru vinurile albe, până la nuanțe de rubiniu la vinurile rose sau roșii;
- Miroso: plăcut, proaspăt, caracteristic produsului, fără defecte sau mirosuri străine;
- Gust: plăcut, fructuos, fin, echilibrat, caracter senzorial de autolizat, înțepător, datorită prezenței dioxidului de carbon, cu savoare specifică.
- Degajare de dioxid de carbon: spumare abundentă, perle persistente cu bule mici pe toată înălțimea paharului.

b). *Vinurile spumante de calitate de tip aromat* din struguri de Muscat Ottonel sau Traminer roz se prezintă ca un vin spumant de culoare galben-pai cu nuanțe verzui, cu spumare abundentă și perle fine persistente. Aromă specifică care păstrează aromele terpenice din struguri, la care se adaugă compușii aromatici volatili rezultați în timpul fermentației alcoolice.

Vinul spumant de calitate de tip aromat din struguri de Busuioacă de Bohotin se prezintă ca un vin spumant eclatant, de culoare roz cu nuanțe violacee, cu spumare abundentă și perle fine, de durată. Aromă specifică este fină, intensă și amplă, cu note de citrice, flori de portocal, busuioc și petale de trandafiri. Spumantul este foarte agreabil, datorită echilibrului dintre nivelul acidității și conținutul de zaharuri. Vinul este echilibrat, cu gust plăcut și persistență bună.

c). *Vinurile petiante*

- Aspect vizual: limpede, transparent, cu efervescentă fină, galben-verzui, stăluitor.
- Aspect olfactiv: curat, proaspăt, caracteristic strugurilor din care provine vinul.
- Aspect gustativ: acid, efervescent, floral sau fructat, după tipicitatea soiului.

XII. CONDIȚIILE DE COMERCIALIZARE

1. Îmbutelierea vinurilor cu denumire de origine controlată ”IAȘI” se face, în mod obligatoriu, în butelii de sticlă, cu diverse capacități. Vinurile spumante de calitate, spumantele de calitate de tip aromat și vinurile petiante cu denumire de origine Iași se vor comercializa spre consumator doar îmbuteliate în recipiente de sticlă cu capacități de 375 ml, 750 ml, 1500 ml, 3000 ml.

Etichetarea și sistemul de închidere corespunzător pentru categoriile de vinuri din prezentul caiet de sarcini care pot utiliza DOC Iași vor respecta prevederile normelor legislației în vigoare pentru acestea.

În etichetarea vinurilor care utilizează denumirea de origine controlată Iași se utilizează în mod obligatoriu denumirea la vânzare corespunzătoare fiecărei categorii de produs îndreptățit să utilizeze numele denumirii.

Se utilizează indicarea obligatorie în sistemul de etichetare la vinurile spumante de calitate și a spumantele de calitate de tip aromat, în funcție de conținutul în zaharuri, după cum urmează:

- Brut natur: max, 3g/l
- Extra-brut: max, 6g/l
- Brut: max, 12 g/l
- Extra-sec: între 12,01-17 g/l
- Sec: între 17,01-32 g/l
- Demisec: între 32,01-50 g/l
- Dulce: >50 g/l

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

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

- a. denumirea la vânzare: vin cu denumire de origine controlată, însoțită de mențiunea tradițională D.O.C.-C.M.D., D.O.C.-C.T sau D.O.C.-C.I.B, abreviată sau nu;
- b. denumirea de origine controlată ”IAȘI”;
- c. denumirea soiului, dacă vinul a fost obținut din cel puțin 85% din soiul respectiv; pentru vinurile spumante cu DOC, de tip aromat, indicarea numelui soiului de viță din care provin strugurii sau mențiunea ”obținut din struguri de varietăți aromatice” ;
- d. tăria alcoolică dobândită, în volume;
- e. mențiunea produs în România ;
- f. indicarea îmbuteliatorului/producătorului, cu caracterele cele mai mici folosite în inscripționările de pe etichetă ;
- 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. mențiunea ”conține sulfiți”;
- j. tipul vinului dat de conținutul său în zaharuri: sec, demisec, demidulce, dulce numărul R.I.V. (numărul din Registrul Industriilor Viticole).

3. În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată ”IAȘI” 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;

Mențiunea „*fermentat în sticlă*” poate fi utilizată doar cu condiția ca:

- produsul să fi devenit spumant în urma unei a doua fermentații alcoolice în sticlă,

- procesul de producere, inclusiv învechirea în cadrul exploatației în care a fost obținut produsul, calculat din momentul începerii fermentației alcoolice menită să transforme producția vinicolă în vin spumant, să nu fi durat mai puțin de 9 luni.
- procesul de fermentație, menit să transforme produsul în vin spumant și durata menținerii producției pe drojdie, să fi durat cel puțin 90 de zile
- produsul să fi fost separat de drojdie prin filtrare, conform metodei de transvazare sau prin evacuare.

Mențiunea „fermentat în tanc” sau „fermentat în rezervor/ autoclavă” poate fi utilizată, cu condiția ca produsul:

- să fi fost supus celei de-a doua fermentații în acrotofor/autoclavă/tanc de fermentare/cisternă de fermentare/recipient metalic rezistent la presiune, iar apoi trecut în alte recipiente, prin filtrare, urmată de îmbutelierea în sticle (metoda discontinuă sau Marinotti/Charmat)

- să fi trecut prin procedeul de fermentare într-un sistem de mai multe recipiente ermetic închise, cu legături între ele. Vinul materie primă, dezoxigenat pe cale biologică și bine omogenizat cu licoarea de tiraj și maiaua de levuri, este introdus în mod continuu în sistem (metoda fluxului continuu sau Asti).

- d)** marca de comerț, cu condiția ca ea să nu creeze confuzii cu denumirea de origine controlată;
- e)** subdenumirea de origine (COPOU, BUCIUM, URICANI), după caz ;
- f)** denumirea plaiului viticol pentru vinurile provenite în exclusivitate din exploatarea indicată
- g)** numele persoanei (persoa
- h)** nelor) fizice și denumirea persoanei juridice care au participat la procesul de elaborare a vinului;
- i)** 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.

i) 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. MENȚIUNI TRADIȚIONALE

Mențiunile tradiționale: **C.M.D.** – cules la maturitatea deplină , **C.T.** – cules târziu și **C.I.B.-cules la înnobilarea boabelor**, 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. ”IAȘI”.

Aceste mențiuni pot fi scrise pe eticheta principală, fie în întregime, fie prescurtat, astfel: **D.O.C.** – **C.M.D.**, **D.O.C.** – **C.T.** sau **D.O.C.** – **C.I.B.**

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

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată "IAȘI" 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**.

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată "Iași" introduse pe piață înainte de sfârșitul anului în care a fost obținut se poate utiliza la etichetare mențiunea tradițională **Vin tânăr**.

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

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condițiile de a fi valorificate cu denumirea de origine controlată "IAȘI", 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. declassarea unui vin cu D.O.C. Dacă în procesul de certificare vinul declassat nu poate fi încadrat la vin cu indicație geografică, acesta se va încadra automat la alte categorii.

XV. AUTORITATEA DE CONTROL ȘI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAȚIILOR PRODUSULUI

Autoritatea desemnată pentru controlul și gestiunea denumirii de origine controlată "IAȘI" este Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.), prin Inspectoratul teritorial Iași, B-dul Ștefan cel Mare și Sfânt, Nr.47-49, cam.17, tel 0040 232 222 992, 000752 100 992, e-mail iasi@onvpv.ro.

Autorizarea plantațiilor producătoare de struguri cu D.O.C., controlul vinurilor cu D.O.C., declassarea acestora și eliberarea Certificatelor de atestare a dreptului de comercializare pentru vinurile obținute în denumirea de origine controlată "IAȘI" 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 "IAȘI". 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 "IAȘI", în special pentru a ține cont de evoluția cunoștințelor științifice și tehnice sau pentru a redefini aria geografică.