

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

I. DEFINIȚIE

Denumirea de origine controlată „TÂRNAVE” se atribuie vinurilor obținute din struguri produși în arealul delimitat pentru această denumire, cu condiția respectării tuturor prevederilor din prezentul caiet de sarcini. Tăria alcoolică dobândită a vinurilor obținute trebuie să fie de minim 11% vol.

II. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

Calitatea vinurilor cu denumire de origine controlată „TÂRNAVE” este asigurată în primul rând de clima și solul regiunii. Condițiile naturale întâlnite aici sunt dintre cele mai favorabile cultivării viței-de-vie.

Podgoria Târnavă este situată în bazinul hidrografic al celor două râuri, Târnavă Mică și Târnavă Mare. Coordonatele geografice: între paralelele 45°57' și 46°32' latitudine nordică și între meridianele 23°52' și 24°48' longitudine estică, care atestă favorabilitatea cultivării viței de vie.

II. 1. Relieful.

Relieful este frământat, caracterizat printr-o configurație tipic deluroasă, cu orientare generală sud-vestică. Cuprinde aproape toate formele de relief și elementele de pantă. Ponderea cea mai mare o au formele de relief cu altitudine mijlocie, de 400-600 m. Începând cu altitudinea de 250-270 m până la 400-450 m, panta terenurilor este cuprinsă între 5-20% și permite mecanizarea lucrărilor în plantațiile viticole.

Versanții cu expoziții însoțite (S, S-E, S-V) pe care se cultivă vița de vie sunt scurți, cu înclinări mai accentuate în treimea superioară și mijlocie, fiind afectați de procesele de eroziune. Picioarul pantelor acestor versanți este uniform, slab înclinat, pretându-se pentru agricultură.

Plantațiile viticole sunt situate în general pe versanții sudici, sud-estici și sud-vestici și pe văile dintre dealuri unde există resurse de căldură și lumină; acestea constituie un adăpost pentru vița- de- vie, împotriva vânturilor, brumelor târzii de primăvară și a brumelor timpurii de toamnă.

Rețeaua hidrografică cu alimentare subterană prin izvoare de adâncime este alimentată parțial și de către izvoarele de coastă, care apar destul de frecvent pe versanții alcătuiți din straturi alternante de argile sau marne impermeabile, gresii sau nisipuri permeabile, caracteristice.

II.2. Regimul termic.

Climatul reprezintă o componentă ecologică esențială în formarea și dezvoltarea podgoriei Târnavă. Este de tip temperat continental moderat, cu veri potrivit de calde, ierni aspre și umede, dar cu toamne lungi și predominant senine, influențate de masele de aer vestice și de prezența arcului carpatic care protejează regiunea de curenții reci din nord-est și est.

Temperatura aerului este factorul principal care limitează cultura viței de vie, declanșarea și parcurgerea fazelor de vegetație, cantitatea și calitatea producției. Valoarea medie multianuală (1995-2006) a temperaturii aerului în centrul viticol Jidvei este de 9,7°C, mai ridicată cu 0,7°C decât cea înregistrată la nivelul podgoriei Târnavă.

Specificul zonei îl constituie apariția zilelor cu ceață la sfârșitul verii și pe aproape o treime din zilele de toamnă (septembrie, octombrie) ceea ce duce la un proces de maturare lent al strugurilor, cu păstrarea aromelor și a unei acidități constant ridicată, elemente care se răsfrâng favorabil în calitatea vinurilor obținute. De asemenea, în perioada de maturare a strugurilor temperaturile din timpul zilei variază în jurul mediei de 22° C, iar cele din timpul nopții în jurul mediei de 12° C.

Cei doi factori determină creșterea continuă a conținutului de zahăr din struguri, aciditatea se reduce rămânând constantă sau aproape constantă la un prag ceva mai ridicat (aproximativ 8-9 g/l acid tartric). Mediul oxido-reducător din struguri devine favorabil creșterii calitative a conținutului în arome libere și legate, care va înregistra valori ridicate la sfârșitul perioadei de coacere.

II.3. Regimul de umiditate

Vița-de-vie este o plantă care se adaptează cu ușurință, atât la condițiile de umiditate ridicată cât și la cele de secetă. Umiditatea interesează sub raportul cantității precipitațiilor și higroscopicității aerului. Cultura viței de vie fiind posibilă în regiunile cu precipitații cuprinse între 500-700 mm, din care minim 250-300 mm în perioada de vegetație.

Umiditatea relativă a aerului se situează între 60-80%, fiind optimă pentru cultivarea viței de vie.

II.4. Solurile cu utilizare viticolă

Podgoria Târnave prezintă o mare varietate de tipuri și subtipuri de sol: brun eumezobazic, brun argiloiluvial, regosol carbonatic, coluvisol și soluri antropice / modificate. Cele mai bune pentru cultura viței de vie sunt solurile brune eumezobazice, brune argilo-iluviale tipice și luvice datorită texturii mijlocii, acidității moderate și a conținutului de humus.

Pe versanții abrupti și pe mameloane, întâlnim regosolurile, iar pe terasele rezultate în urma dislocării unor cantități mari de sol se întâlnesc solurile antropice. Pe aceste soluri, datorită conținutului ridicat în calciu activ și a unor valori scăzute a fierului ușor asimilabil, apare frecvent fenomenul de cloroză. Pe marne, în locurile unde apa freatică se află la 3-5 m s-au format solurile negre de fâneață cu o textură luto-argiloasă și un conținut ridicat în humus. Pe versanți, mai ales în treimea superioară și pe culmi, solurile se află în diferite grade de eroziune, de la slab la excesiv erodate.

În general solurile sunt slab aprovizionate cu azot 9-29 ppm și fosfor mobil 8-24 ppm, conținut mijlociu în potasiu mobil 120-237 ppm.

Tipul dominant de sol este solul brun. Pe marne, în locurile unde apa freatică se află la 3-5m adâncime s-au format solurile negre de fâneață cu o textură luto-argiloasă și cu un conținut ridicat în humus.

La baza pantelor și în microdepresiuni se întâlnesc solurile coluviale carbonatate. O pondere mare o au și vertisolurile, iar psamosolurile apar cu totul izolat.

Temperaturile scăzute din perioada de recoltare 5-10°C, diminuează procesele oxido-reducătoare și enzimatică, permițând menținerea în condiții de calitate a stării de sănătate a strugurilor precum și a aromelor specifice soiurilor. Aciditatea ridicată a mustului constituie un factor important în operațiile de limpezire a mustului și mai târziu un accelerator al procesului de fermentare.

Vița-de- vie în Podgoria Târnave este cunoscută încă din cele mai vechi timpuri. De-a lungul timpului în podgorie soiurile cultivate, lucrările din vie, tehnologia din viticultură și vinificație au fost o preocupare majoră a podgorenilor. Vinurile din Podgoria Târnave, poartă amprenta soiului, solului, microclimatului, a viticultorului și vinificatorului , caracterizându-se prin: fructuozitate, prospețime și o aciditate ceva mai ridicată. Sunt vinuri fine și cu o mare bogăție de arome tipice și specifice soiului.

Arealul delimitat pentru denumirea de origine este renumit printr-o serie de plaiuri, unul mai vestit ca altul, care au dus faima centrelor viticole precum Mediaș, Jidvei, ori Blaj, precum și plaiuri ca Șona, Târnăveni, Micăsasa, Daneș, Valea Lungă, Adămuș ori Băgaci, Veseuș, Cetatea de Baltă, cu particularități aparte ale factorilor naturali care imprimă calitate vinurilor produse aici.

Podgoria Târnavelor se bucură în prezent de o reputație străveche, ea se regăsiu-se într-o hartă din "Chorographia Transylvaniae" a lui Ioan Honterus în 1532.

Date despre practicile viticole ale ținutului Târnavelor, despre îndeletnicirile cultivatorilor de viță de vie, despre metodele de cultură apar și în jurul lui 1896 în scrierile autorului Herczegh Mihály.

Într-o carte a autorului P. Molmenti intitulată "La Vie privée à Venise, depuis l'origine jusqu'à la chute de la République" se menționează că în 1173 în timpul domniei ducelui Sebastian Ziani, vinurile provenite din Transilvania aveau un bun renume la curtea Veneției, fiind apreciate, iar cunoscutul milanez Pietro Casala vorbea în scrierile sale despre vinurile generoase și mature originare din regiunea Carpaților.

Calitatea vinurilor de Târnave se datorează condițiilor climatice prezente care determină caracteristicile strugurilor și calitatea vinurilor în special printr-o moderație a temperaturilor, mai ales toamna când are loc maturarea strugurilor, cu rol mare în păstrarea aromelor din boabe și atingerea unui grad ridicat de aciditate. Vinurile originare din ținutul Târnavelor sunt vinuri cu caracteristici care le conferă distinctivitate. Ele sunt catifelate, proaspete datorită unei acidități relative mari, care nu trece însă dincolo de limite, expresive aromatic. Se remarcă Traminer-ul, un vin fin, cu o aromă specifică, discretă și persistent florală, cel mai adesea sec sau demisec, apoi Muscat Ottonel-ul cu o aciditate plăcută, în acest areal mai bine pus în valoare comparativ cu regiunile de sud unde strugurii sunt recoltați la o aciditate mai mică, un vin fin, neted, fluid, sau Feteasca regală, soi valoros, răspândit în majoritatea podgoriilor, vinul reprezentativ pentru Târnave, de tărie alcoolică nu prea ridicată și aciditate bună, cu o finețe de apreciat, cu producție bună față de alte soiuri de aici, cu o capacitate optimă de a se asocia în cele mai bune condiții cu Riesling italian sau Sauvignon.

III. DELIMITAREA TERITORIALĂ (GEOGRAFICĂ ȘI ADMINISTRATIVĂ) PENTRU PRODUCEREA VINURILOR

1. Denumirea de origine "TÂRNAVE - subdenumirea BLAJ"

poate fi completată sau nu, cu una dintre următoarele denumiri de plai viticol: CRĂCIUNELU-DE JOS, VALEA LUNGĂ, MÂNĂRADE, SÂNCCEL, CENADE, MIHALȚ, CERGĂU, ROȘIA DE SECAȘ.

Arealul delimitat pentru vinificarea, condiționarea și îmbutelierea vinurilor cu denumirea de origine controlată „TÂRNAVE” cuprinde următoarele localități situate în **judetul ALBA**:

- Municipiul -Blaj, cu următoarele localități componente: Blaj, Veza, Mănărade, Deleni-Obârșie, Flitești, Izvoarele, Petrisat, Tiur, Spătac;
- com. Crăciunelu de Jos -satele Crăciunelu de Jos, Bucerdea Grânoasă;
- com. Sâncel -satele Sâncel, Iclod, Pânade;
- com. Valea Lungă -satele Valea Lungă, Glogoveț, Lunca, Lodroman;
- com. Cenade -satul Cenade;
- com. Mihalț -satele Mihalț, Cistei, Obreja;
- com. Cergău -satele Cergău Mare, Cergău Mic, Lupu;
- com. Roșia de Secaș -satele Roșia de Secaș, Ungurei, Tău.

2. Denumirea de origine "TÂRNAVE - subdenumirea JIDVEI"

poate fi completată sau nu, cu una dintre următoarele denumiri de plai viticol: BĂLCACIU, CETATEA DE BALTĂ, ȘONA, SÂNMICLĂUȘ, CAPĂLNA.

Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine “TÂRNAVE- JIDVEI” cuprinde următoarele localități situate în județul Alba:

- com. Jidvei -satele Jidvei, Tăuni, Făget, Bălcaci, Căpâlna de Jos, Feisa, Veseuș;
- com. Cetatea de Baltă- satele Cetatea de Baltă, Sântămărie, Tătărlăua, Crăciunelul de Sus;
- com. Șona -satele Șona, Sânmiclăuș, Lunca Târnavei, Biia.

3. Denumirea de origine “TÂRNAVE - subdenumirea MEDIAȘ”

poate fi completată sau nu, cu una dintre următoarele denumiri de plai viticol: DANEȘ, SELEUȘ, ȘEICA MICĂ, ȘEICA MARE, AGÂRBICIU, VALEA VIILOR, MOȘNA, RICHİȘ, AȚEL, BLĂJEL, BIERTAN, AXENTE SEVER, DUPUȘ, ȘOROȘTIN, GURA CÂMPULUI, RUȘI, DUMBRĂVENI, SLIMNIC.

Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine “TÂRNAVE - subdenumirea MEDIAȘ” cuprinde următoarele localități situate în județele Sibiu:

Județul Sibiu

Municipiul Mediaș -localitățile componente Mediaș, Târnavă, Ighișu Nou;

- orasul Dumbrăveni cu localitățile componente: Șaroș pe Târnavă, Ernea;
- com. Ațel- satele Ațel, Dupuș, Alma, Giacăș, Șmig;
- com. Axente Sever- satele Axente Sever, Agârbiciu, Șoala;
- com. Bazna -satele Boian, Velț, ;
- com. Biertan -satele Biertan, Richiș,;
- com. Blăjel- satele Blăjel, Păucea, Romanești;
- com. Brateiu -satul Buzd;
- com. Dârlos- satele Dârlos, Curciu, Valea Lungă
- com. Hoghilag- satele Hoghilag, Prod, Valchid;
- com. Laslea -satele Mălâncrav, Florești, Roandola, Nou Săsesc;
- com. Micăsasa- satele Micăsasa, Chesler, Văleni, Țapu;
- com. Moșna -satele Moșna, Nemșa;
- com. Slimnic-satele Slimnic, Ruși, Veseud;
- com. Șeica Mare -satele Șeica Mare, Boarta;
- com. Șeica Mică -satele Șeica Mică, Șoroștin;
- com. Valea Viilor- satele Valea Viilor, Motiș.

4. Denumirea de origine “TÂRNAVE – subdenumirea TÂRNĂVENI”

poate fi completată și cu una dintre următoarele denumiri de plai viticol: ADĂMUȘ, BĂGACIU, SEUCA, IDRIFAIA, GĂNEȘTI, MICA, SUPLAC.

Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine “TÂRNAVE-TÂRNĂVENI” cuprinde următoarele localități situate în centrul viticol “Târnaveni”, din județul Mureș:

Municipiul Târnaveni localitățile componente Târnaveni, Botorca, Bobohalma, Cuștelnic;

- com. Adămuș -satele Adămuș, Crăiești, Dâmbău, Cornești;
- com. Băgaciu -satele Băgaciu, Delenii;
- com. Gănești -satele Gănești, Păucișoara, Sub Pădure, Seuca;
- com. Mica-satele Mica, Abuș, Căpâlna de Sus, Hărănglab, Ceuaș, Deaj;
- com. Supalc-satele Suplac, Idrifaia, Laslău Mare, Laslău Mic;
- com. Bahnea -satele Bahnea, Bernadea, Gogan, Cund, Lepindea, Daia, Idiciu;

5. În cazul centrelor viticole “ZAGĂR” și “VALEA NIRAJULUI”, denumirea de origine “TÂRNAVE”, poate fi completată sau nu, cu una din următoarele denumiri de plai viticol:

ZAGĂR, ȚIGMANDRU, BĂLĂUȘERI, SENEREUȘ, NADEȘ, VIIȘOARA, ORMENIȘ, SÂNTIOANA, FILITELNIC, VALEA NIRAJULUI *.

Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine “TÂRNAVE”, cuprinde următoarele localități din județul Mureș:

- com. Zagăr - satele Zagăr, Seleuș;
- com. Viișoara - satele Viișoara, Ormeniș, Sântioana;
- com. Coroisânmărtin - satele Coroisânmărtin, Coroi, Odrihei, Șoimuș;
- com. Bălăușeri - satele Bălăușeri, Filitelnic, Senereuș, Agrișteu, Chedu, Dumitreni;
- com. Fântânele, satele-Călimănești, Bordoșiu, Cibu, Rouă, Viforoasa;
- com. Nadeș - satele Nadeș, Tigmandru, Măgheruș, Pipea;
- com. Acățari - satele Acățari, Corbești, Găiești, Roteni, Murgești, Stejeriș, Gruisor, Vălenii;
- com. Crăciunești - satele Crăciunești, Cornești, Budiu Mic, Cinta;

IV. SOIURILE DE STRUGURI

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obținerea vinurilor cu denumire de origine controlată “Târnavă” sunt următoarele:

- **Soiuri albe:** Traminer aromat (Gewurztraminer), Chardonnay, Pinot Gris, Muscat Ottonel, Sauvignon, Neuburger, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească Regală, Fetească Albă, Furmint, Kerner, Radames, Selena, Blasius.
- **Soiuri roșii:** Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Fetească Neagră, Syrah, Merlot, Zweigelt;

V. PRODUCȚIA DE STRUGURI (kg/ha)

Producția maximă de struguri pe soiuri, în funcție de mențiunea tradițională utilizată, este :

Soiul	C.M.D.	C.T.	C.I.B.
	Maxim kg/ha	Maxim kg/ha	Maxim kg/ha
Pinot Gris	12.000	10.000	8.000
Muscat Ottonel	12.000	10.000	8.000
Sauvignon	12.000	10.000	-
Riesling Italian	14.000	10.000	-
Riesling de Rhin	12.000	10.000	8.000
Chardonnay	12.000	10.000	-
Neuburger	12.000	-	-
Fetească Regală	14.000	-	-
Fetească Albă	14.000	10.000	8.000
Furmint	12.000	-	-
Traminer aromat	12.000	10.000	8.000
Kerner	12.000	10.000	-
Selena	12.000	-	-
Blasius	12.000	-	-
Radames	12.000	-	-
Cabernet Sauvignon	12.000	10.000	-

Pinot Noir	12.000	10.000	-
Fetească Neagră	12.000	10.000	-
Zweigelt	12.000	10.000	-
Syrah	12.000	8.000	-
Merlot	12.000	8.000	-

Producția maximă de struguri (kg/ha) pentru obținerea vinului de paie din soiurile destinate pentru obținerea acestui tip de vin este maxim 5000 kg/ha.

VI. RANDAMENT (maxim hl/ha)

Randamentul pe soiuri, în funcție de mențiunea tradițională utilizată, este:

Soiul	C.M.D.	C.T.	C.I.B.
	Maxim hl/ha	Maxim hl/ha	Maxim hl/ha
Pinot Gris	80	67	54
Muscat Ottonel	80	67	54
Sauvignon	80	67	54
Riesling Italian	94	67	
Riesling de Rhin	80	67	54
Chardonnay	80	67	-
Neuburger	80	-	-
Fetească Regală	94	-	-
Fetească Albă	94	67	54
Furmint	87	-	-
Traminer aromat	80	67	54
Kerner	78	65	-
Selena	78	-	-
Blasius	78	-	-
Radames	78	-	-
Cabernet Sauvignon	78	65	-
Pinot Noir	78	65	-
Fetească Neagră	78	65	-
Zweigelt	78	65	-
Syrah	78	54	-
Merlot	78	54	-

Producția maximă de vin (hl/ha) pentru obținerea vinului de paie din soiurile destinate pentru obținerea acestui tip de vin este de max. 25 % din cantitatea de struguri recoltată adică 12,5 hl/ha.

VII. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

Culesul se poate realiza manual sau mecanizat.

Calitatea strugurilor se constată în momentul recepției lor la cramă. Este interzisă transportarea strugurilor în saci de polietilenă.

Pentru strugurii destinați producerii vinurilor cu denumire de origine se stabilesc următoarele condiții de ordin calitativ:

- puritate de soi 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%, cu excepția strugurilor culeși la supramaturare, cu atac de mușegai nobil pe boabe;
- un conținut minim în zaharuri, stabilit astfel:
 - pentru D.O.C. – C.M.D. - minim 155 g/l;
 - pentru D.O.C. – C.T. – minim 220 g/l;
 - pentru D.O.C. – C.I.B. – minim 240 g/l;

VIII. CARACTERISTICILE ȘI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTAȚIILOR

Plantațiile din care se obțin vinuri cu denumire de origine controlată 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.

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

În plantațiile destinate producerii vinurilor cu denumire de origine trebuie folosite metode de cultură a viței de vie care să nu influențeze negativ calitatea recoltei.

În acest scop realizarea producției de struguri se va face în condiții bine precizate, referitoare la:

- densitatea plantației - numărul minim de 3.500 butuci plantați la hectar;
- recoltarea în verde - reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă când producția potențială depășește limitele maxime admise prin caietul de sarcini pentru vinurile cu D.O.C. "Târnave";

- irigarea; executarea irigației este permisă numai în anii secetoși, cu notificarea O.N.V.P.V.;

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 etc.).

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.

IX. PRACTICILE OENOLOGICE ȘI TRATAMENTELE ADMISE

Practicile și tratamentele oenologice admise care se utilizează sunt cele prevăzute de legislația în vigoare

Arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată "Târnave" se încadrează în zona viticolă B.

Vinurile produse în acest areal au caracteristici specifice și o reputație ce poate fi atribuită numai acestei zone.

Strugurii pentru obținerea vinurilor cu D.O.C. provin în proporție de 100% din această arie geografică.

a) Îmbogățirea

În anii viticoli nefavorabili se poate practica mărirea tăriei alcoolice naturale în volume a mustului de struguri, a mustului parțial fermentat sau/și a vinului aflat în fermentație .

Mustul ce va fi supus îmbogățirii destinat obținerii de vinuri trebuie să aibă un conținut minim în zaharuri de 155 g/l pentru D.O.C.-C.M.D..

Creșterea tăriei alcoolice naturale în volume a mustului de struguri, mustului parțial fermentat sau a vinului în fermentație, poate fi făcută:

- a) prin adaos de must de struguri concentrat, obținut din struguri produși în același areal viticol delimitat pentru D.O.C. „Târnave”;
- b) prin adaos de must de struguri concentrat rectificat;

În anii cu condiții climatice deosebit de defavorabile, se poate solicita creșterea tăriei alcoolice naturale în volume cu 0,5%, după ce autoritatea competentă, O.N.V.P.V., va înainta o cerere către Comisia Europeană, iar aceasta va permite creșterea tăriei alcoolice naturale așa cum a fost solicitată.

Tăria alcoolică totală în volume a mustului de struguri, a mustului de struguri parțial fermentat, a vinului în fermentație care au fost supuse acestor procedee nu poate fi crescută peste limita maximă de 12% vol.

Pentru vinul roșu, tăria alcoolică totală în volume a produselor supuse îmbogățirii poate să atingă limita maximă de 12,5% vol.

b) Îndulcirea

Îndulcirea unui vin cu denumire de origine controlată „Târnave” este efectuată în conformitate cu legislația în vigoare și se realizează cu:

- must de struguri sau must de struguri concentrat, care provine din arealul delimitat pentru D.O.C. „Târnave”;
- must de struguri concentrat rectificat.

Tăria alcoolică totală în volume a vinului în cauză nu poate fi crescută cu mai mult de 4 % vol.

Îndulcirea vinurilor este permisă numai în stadiul de producție.

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

a) Tehnologia de producere a vinurilor albe:

Strugurii se culeg după atingerea momentului maturității depline, la un conținut în zaharuri corespunzător realizării vinurilor, manual sau mecanizat. La cramă se face recepția calitativă și cantitativă. Strugurii se basculează în buncăr, unde se tratează cu enzime pectolitice de macerare și limpezire, după care se desciorchinează. Mustuiala este protejată cu o soluție de 6% SO₂, până la o concentrație de 30 g/hl, apoi ajunge în presă, printr-un sistem automat. Se separă mustul ravac de mustul de presă; mustul ravac se transvazează în cisterne, în vederea decantării gravitaționale, timp de 6-24 h, după care partea limpede se trage în cisterne de inox, cu fermentare dirijată.

Partea grosieră ramasă după decantare se filtrează cu filtrele cu vacuum, iar mustul rezultat în urma filtrării se amestecă cu partea limpede. Mustul limpede se însamănțează cu levuri selecționate.

În partea a doua a fermentării este benefică o aerare sau o microoxigenare a mustului.

Fermentarea are loc la o temperatură de 10-22 °C. După fermentarea vinului nou se face corecția de SO₂ până la 30-35 g/hl și plinul vaselor, urmată de o bentonizare, 0,5-1,0 g/l în funcție de rezultatele de laborator. După limpezire vinul se trage de pe depozitul de bentonită, se stochează în funcție de destinația pe care urmează să o parcurgă vinul în cisterne de inox sau vase de lemn.

Înainte de îmbuteliere se filtrează, după care se transvazează la îmbuteliere, conform cerințelor.

Tehnologia de producere a vinurilor aromate cu denumire de origine controlată „Târnave” este asemănătoare cu a celor nearomate, cu o singură particularitate: aceea de a lăsa 10-20, chiar 30 de ore în funcție de soi, mustuiala la macerare peliculară, după care urmează același ciclu tehnologic.

b) Tehnologia de producere a vinurilor roșii:

Recoltarea strugurilor se face la maturarea fenolică, atunci când au acumulat în pielițele boabelor cantitățile cele mai mari de antociani. Strugurii, culeși manual sau mecanizat, sunt transportați la cramă în bene de transport, având protecție antioxidantă. Se face recepția cantitativă, prin cântarire pe pod basculă și recepția calitativă, prin vizualizarea stării de sănătate a strugurilor și determinarea conținutului în zaharuri, refractometric. În continuare, după recepția strugurilor are loc prelucrarea acestora, care se poate face clasic (macerare-fermentare pe boștină) sau prin termomacerare (încălzirea mustuielii la 70-80°C). Prima etapă în procesul de prelucrare a strugurilor o reprezintă desciorchinarea și zdrobirea acestora, prin zdrobirea boabelor se ușurează trecerea polifenolilor din pielițe în must, în timpul macerării – fermentării pe boștină.

Administrarea drojdiilor selecționate și a enzimelor, în cazul fermentației clasice, se face direct pe struguri sau pe mustuală. Pe măsura introducerii mustuielii în recipientii de macerare – fermentare, se face injectarea, direct în conducta de mustuală a soluției de SO₂ 6 %, pentru protecție antioxidantă și extragerea mai rapidă a antocianilor din pielița boabelor.

Macerarea-fermentarea se face în autovinificatoare (echipate cu instalații pentru recircularea și răcirea controlată a mustului), cisterne Roto și cisterne din beton de capacitate mică și durează în jur de 7-10 zile, la temperaturi cuprinse între 10-26° C, un rol foarte important având aerarea mustuielii (polimerizarea antocianilor). Prin acest proces de natură fizico-chimică, se realizează extracția fracționată a compușilor polifenolici și a aromelor primare din struguri, în timpul contactului prelungit al mustului cu boștina. Astfel vinul roșu dobândește cele patru caracteristici de baza: culoare, tanin, extract și arome primare. Separarea mustului în fermentare de boștină, se face prin scurgerea gravitațională a ravacului și presarea boștinei cu prese discontinui, atunci când s-au acumulat în jur de 9 % vol. alcool și densitatea mustului în fermentare a ajuns la 1,010 – 1,020.

Mustul ravac se amestecă cu mustul de presă în cisterne, unde are loc desavârșirea fermentației alcoolice. La sfârșitul fermentației alcoolice se declanșează fermentația malolactică, absolut necesară vinurilor roșii deoarece conferă suptete, catifelare, rotunjime, precum și stabilitatea culorii și stabilizarea biologică.

Factorii cei mai importanți care se urmăresc în timpul fermentației malolactice sunt: Ph –ul vinului (3.2-3.4), conținutul în sulf (max. 15 mg /l SO₂ liber), temperatura vinului (18-22°C), încărcătura de bacterii malolactice. Controlul fermentației malolactice se face prin cromatografie, urmărindu-se dispariția acidului malic din vin.

La sfârșitul fermentației malolactice vinul se protejează cu SO₂ și se execută operațiile tehnologice stabilite de tehnolog.

c). Obținerea vinului de paie

Soiurile din care se poate obține vinul de paie sunt Muscat Ottonel și Kerner, la un conținut de zahăr la recoltare care trebuie să fie de minim 220g/l.

În mod special Muscat Ottonel este recunoscut ca având un potențial aromatic distinct prin faptul că soiul acumulează componente aromatice atât în pieliță cât și în pulpă. Acest avantaj îl recomandă la obținerea unor vinuri cu profil aromatic caracteristic.

Supramaturarea, concentrarea zahărului în boabele de struguri, se face fie prin deshidratarea naturală a strugurilor și prin botritizare după recoltare. Botrytis cinerea sau mușgaiul nobil în anumite condiții climatice atacă strugurii și determină concentrarea zahărului în boabe.

Vinul rezultat e de o bogăție aromatică excepțională, dar pentru că botritizarea nu se face uniform și ciorchinii sunt culeși aproape boabă cu boabă.

Vinul are o culoare aurie lucioasă, cu adevărat festivă. Aromele sunt complexe, cu nuanțe de miere și fructe dulci ce se dezvoltă în timp, dezvoltând arome fine de mirodenii și fructe exotice. Gustul dulce și catifelat prezintă note profunde, dar delicate de stejar. Are post-gust remarcabil de persistent, îi conferă vinului rafinament aparte.

Condițiile de relief precum și condițiile climatice aparte ce caracterizează arealul Târnave, fac posibilă realizarea unui tip special de vin, cunoscut sub numele "vin de paie", pe care unii

producători din areal sunt foarte interesați să îl obțină în condițiile în care aplicând tehnologia specifică pentru acest tip de produs, vinul rezultat corespunde pe deplin cererii consumatorului, aceasta fiind de altfel și motivația producerii lui.

Referitor la tehnologia de producere a vinului de paie cu D.O.C. Târnave, acesta se obține în condițiile în care:

- strugurii se culeg după atingerea momentului maturității, manual, în lăzi speciale corespunzătoare stafidirii strugurilor, la un conținut în zaharuri minim 220 g/l corespunzător producerii vinului de paie.

- se transportă la cramă unde se face recepția cantitativă și calitativă, iar lăzile cu struguri sunt așezate în așa fel încât condițiile mediului înconjurător, pe o perioadă de max. 5 luni să permită o stafidire cât mai perfectă. Momentul presării strugurilor stafidiți, se decide în funcție de rezultatele analizelor zahărului acumulat de min. 350g/l, în aceasta perioadă.

- strugurii sunt introduși în presă, fără desciorchinare, unde sunt presați până la un randament de must de max.30%. Mustul obținut ajunge în cisterne, unde este protejat cu SO₂, până la o concentrație de 30g/hl, apoi este răcit în vederea flotării. După flotare, partea limpede se trage separat și este însămânțat cu levuri selecționate.

- în timpul fermentării este benefică o aerare sau microoxigenare a mustului. Fermentarea are loc la o temperatură de 10-22 °C. Momentul opririi fermentației este decis în urma analizelor făcute în timpul fermentării, iar când zahărul rezidual ajunge la min 150g/l, vinul se transvazează de pe drojdie, se face o filtrare sterilă pentru eliminarea levurilor, se sulfitează cu 30-35 g/l SO₂, se face plinul vaselor și se refrigerază la o temperatură de 5-6 °C, urmată de o bentonizare de 0,5-1,0 g/l, în funcție de rezultatele de laborator.

- după limpezire, vinul se trage de pe bentonită, se face încă o filtrare sterilă, se corectează conținutul de SO₂ până la 30-35g/l și se stochează minim 1 an pentru maturare, în cisterne de inox sau vase de lemn. Înainte de îmbuteliere se filtrează, după care se transvazează la îmbuteliere, conform cerințelor.

XI. MENȚIUNI REFERITOARE LA METODELE DE PRODUCȚIE

Metodele uzuale de producție sunt cele convenționale, respectându-se prevederile legislației naționale și europene.

Având în vedere interesul din ce în ce mai mare pentru agricultura ecologică și promovarea conceptului de agricultură ecologică în vederea conștientizării consumatorilor de avantajele consumului de produse ecologice se pot aplica metode de producție ecologice (biologice) în podgoria Târnave .

XII. CARACTERISTICILE ANALITICE ȘI ORGANOLEPTICE ALE VINURILOR CU D.O.C. „TÂRNAVE”

Fiecare soi are capacitatea de a acumula în mod diferit zaharuri în boabe, aceasta stând la baza calității vinurilor obținute.

În funcție de soi, de condițiile anului și de momentul culesului, în denumirea de origine controlată “Târnave” se pot obține o mare varietate de vinuri, obținute fie dintr-un singur soi, fie vinuri sortiment, de la seci și până la dulci, oferind astfel o imagine elocventă a diversității calitative sub care se poate realiza producția de vinuri.

a) Caracteristicile analitice:

Vinurile cu D.O.C. "Târnave" 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):
 - maxim 18 miliechivalenți pe litru pentru vinurile albe și roșii;
 - maxim 20 de miliechivalenți pe litru pentru vinurile roșii;
- extract sec nereducător: minim 17 g/l la vinurile albe și 18 g/l la vinurile roșii;
- zaharuri totale, exprimate ca fructoză și glucoză, în funcție de tipul vinului:
 - * sec: maxim 4 g/l sau 9 g/l, cu condiția ca diferența dintre conținutul în zahăr rezidual și aciditatea totală exprimată în grame de acid tartric pe litru să fie mai mică decât doi;
 - * demisec: maxim 12 g/l sau 18 g/l, cu condiția ca diferența dintre conținutul în zahăr rezidual și aciditatea totală exprimată în grame de acid tartric pe litru să fie mai mică decât doi;
 - * demidulce: maxim 45 g/l;
 - * dulce: minim 45 g/l.
- dioxid de sulf total, maxim:
 - 150 mg/l în vinurile roșii;
 - 200 mg/l în vinurile albe și roșii;
- dioxid de sulf total, pentru vinurile al căror conținut de zaharuri exprimat prin suma glucoză + fructoză este egal cu sau mai mare de 5 g/l, maxim:
 - 200 mg/l pentru vinurile roșii
 - 250 mg/l pentru vinurile albe și roșii;
 - 350 mg/l, pentru vinuri provenite din struguri culeși la supramaturare, bogate în zaharuri și enzime oxidazice
- dioxid de sulf liber: maxim 50 mg/l.

Caracteristicile analitice ale vinurilor de tip vin de paie sunt:

- tărie alcoolică dobândită: minim 10.5% vol.
- aciditate totală (acid tartric): minim 4,5 g/l.
- aciditate volatilă (acid acetic): maxim 1.5g/l.
- zaharuri totale, exprimate ca fructoză și glucoză: minim 180g/l.
- dioxid de sulf total: maxim 350 mg/l, pentru vinuri provenite din struguri culeși la supramaturare, bogate în zaharuri și enzime oxidazice.
- dioxid de sulf liber: maxim 50 mg/l.

b)Caracteristicile organoleptice :

Vinurile cu D.O.C. obținute în podgoria "Târnave" sunt caracterizate prin prospețime, vinezitate și fructuozitate, cele obținute din soiuri albe aromate și semiaromate au o pregnantă caracteristică de soi (arome și buchet de învechire), iar cele roșii conțin taninuri catifelate ce temperează asprimea și astringența specifică soiurilor.

Caracteristici generale:

Soiuri albe:

Aspect : limpede, limpede cu luciu, limpede cristalin

Culoare : galben verzui spre galben auriu

Miros : caracteristic soiului

Gust : catifelat, moale

Soiuri roși:

Aspect : limpede, cu luciu

Culoare : roșu rubiniu, violaceu intens

Miros : caracteristic soiului

Gust : slab taninat, corpolent.

- **Fetească regală**, definește potențialul oenologic al podgoriei Târnave, vinul fiind apreciat pentru fructuozitate, vînozitate și prospețime. Se impune prin echilibrul între componente, aroma discretă și plăcută, care se aseamănă cu aroma florilor de salcâm. Datorită climatului vinurile se caracterizează printr-o aciditate mai ridicată care îi conferă prospețime; se folosește și la producerea vinurilor spumante.

- **Sauvignon blanc** este vinul de înaltă calitate, care se caracterizează printr-o aromă vegetală erbacee ce-l face distinct, constituind puntea de legătură între vinurile cu gust neutral și cele aromate. Vin echilibrat, suplu, cu aromă vegetală caracteristică, datorată metoxi-pirazinelor și norisoprenoidelor .

- **Riesling italian**, vin de înaltă calitate cu o prospețime și fructuozitate aparte, de culoare verzui spre galben-pai. Conținutul ridicat în extract și glicerol, îi conferă catifelare și o oncuozitate la gust. Vinul tânăr amintește de fânul prospăt cosit, iar mirosul și gustul sunt într-o armonie perfectă, ceea ce duce la aprecierea lui de către consumatori.

- **Muscat Ottonel**, reprezintă vinul aromat reprezentativ, pentru podgoria Târnave. Aroma florală, datorată terpenelor, excelează prin finețea aromelor, Muscatul Ottonel, realizează cele mai fine arome și o aciditate echilibrată care imprimă vinului o fructuozitate aparte.

-**Traminer** aromat este vinul potențial aromat, fin, ce sugerează aroma petalelor de trandafir, onctuos și catifelat. Gustul este ușor picant, lăsând impresia de mirodenii. Echilibrat, uneori datorită tăriei alcoolice mai ridicate și glicerolului se impune prin onctuoșitate, persistență și corpolență .

- **Fetească albă**, vin catifelat și corpulent, extractiv. Se impune prin vînozitatea specifică soiului din care provine. Fermentat la temperatură scăzută poate dezvolta o aromă secundară de fermentație, care poate să-i confere o savoare cu totul excepțională. Păstrat la maturare și învechire, vinul are o aromă specifică de miere.

- **Pinot gris** este un vin cu aromă fină, gust dulce-amăruș ușor condimentat. Se impune prin bogăția în componente și extractivitate, prin finețe deosebită. Savoarea bogată și complexă, dă o notă personală vinului de Pinot gris.

- **Chardonnay**, vinuri ce prezintă mare finețe, se caracterizează printr-o compoziție armonioasă, sunt catifelte, dar în același timp bogate, cu o aromă ce amintește de cea a fânului de curând cosit sau uneori de floarea de salcâm. Aceste vinuri impresionează prin calitatea lor perfect echilibrată, iar buchetul pe care-l capătă în timp îi conferă o nuanță originală de migdale dulci;

- **Riesling de Rhin** – are o culoare galben verzui; cultivat corect, va oferi o savoare specifică și complexă. Este un vin pretabil la învechire. Cu o aciditate mai ridicată, are aromă și gust de grapefruit, include arome florale, arome de miere și mosc. Se consumă alături de mâncăruri orientale sau alături de fructe de mare. Din Riesling se obțin strălucitoare vinuri de gheață. În podgoria Târnave acumulează concentrații ridicate de zaharuri, putându-se realiza chiar vinuri D.O.C.-C.I.B.

- **Neuburger** – are o culoare galben verzui, cu frumoase nuanțe aurii. Este un vin amplu, complex, cu arome fine de citrice. După o maturare în vas de lemn și învechire la sticlă, devine catifelat și deosebit de plăcut.

-**Furmint** - este un vin de culoare galben-pai spre galben-verzui, de-a lungul timpului a fost component al cupajului pentru vinul spumant. Vinul tânăr are o aciditate ridicată , cu aromă și nuanțe de citrice, kiwi. Dacă este cules la înobilarea boabelor, vinurile sunt galben-auriu, extractive, onctuoase, cu multă savoare.

- **Kerner** - soi obținut din încrucișarea soiului Trolinger și Riesling a fost plantat având în vedere adaptabilitatea sa la condițiile de iarnă grea, cu rezistența puternică la înghețul de iarnă.

Vinurile se remarcă prin ușoară notă de nucșoară, cu ușoară tentă de hidrocarburi, parfum de mere crude, aciditate viguroasă specifică arealului Târnavei Mici.

Este corpulent, de culoare galben pai cu nuanțe verzui. Diferențele de temperatură dintre iarnă-vară sau dintre zi-noapte sunt benefice acestui soi, în această regiune. Orele de insolație sunt suficiente

pentru ca strugurii acestui soi să ajungă la maturitate deplină, acumulând peste 220 g/l zahăr. Vinurile au o aciditate vie, arome fructate, corpolență, sunt recompensate din ce în ce mai des cu medalii în concursuri importante. Este un soi cu evoluție interesantă pe direcția calitativă.

- **Selena** - soi creat la Stațiunea de Cercetare-Dezvoltare pentru Viticultură și Vinificație Blaj este destinat producerii de vinuri albe seci și demiseci, de tip Traminer, ușor aromate cu gust de piersică, corpolente. Vinul ajunge la o tărie alcoolică medie de 11,0-12,0 vol.% cu 5,0-6,2 g/l aciditate, este fin, catifelat, proaspăt, atinge un bun echilibru între aciditatea specifică zonei și tăria alcoolică.

- **Blasius** - în condițiile pedoclimatice ale ariei Târnave are favorabilitate pentru cultură și producții bune pe terenurile de la partea superioară a pantelor, cu maturitate la începutul lunii octombrie. Soiul omologat la Stațiunea de Cercetare-Dezvoltare pentru Viticultură și Vinificație Blaj în anul 1994, destinat vinurilor de calitate se caracterizează prin aciditate ridicată de 4,5-6,9 g/l, ajungând la tărie alcoolică în medie de 9,5-11,5 vol.%, este echilibrat, cu gust persistent ierbos, fructuos.

- **Radames** - având la bază soiul Traminer roz, soiul a fost omologat în 1993 și are o caracteristică aparte pentru zona Târnavelor. Are maturitate deplină la începutul lunii octombrie iar acumulările ajungând în medie la 160-195 g/l zaharuri și 5,1-6,9 g/l aciditate. Vinul obținut ajunge la o tărie alcoolică medie de 9,0-11,0 % vol. și 5,3-7,2 g/l aciditate. Vinul este fin, cu prospețime, cu echilibru între aciditatea specifică zonei și tăria alcoolică dobândită.

- **Cabernet Sauvignon** – are culoarea roșu intens, care la prima înghițitură are o aromă fină, de coacăze negre. Aroma se diversifică, simțind arome de afine sau mentă. După o maturare în baricuri, în aroma sa elegantă și impunătoare, distingem un miros fin de vanilie.

- **Pinot noir** sunt catifelate, mai puțin aspre decât cele de Cabernet Sauvignon și se pretează a fi, la fel de bine, atât seci cât și cu un anumit conținut de zahăr. Strugurele are o culoare neagră, albăstruie, din el putându-se realiza vinuri albe, roze și roșii, funcție de tehnologia de vinificare. Aciditatea ridicată la concentrații în zaharuri de 200 g/l îi permite participarea la realizarea materiei prime pentru vinuri spumante. Vinurile vinificate corect sunt florale și plăcute. Vinurile fermentate malolactic și trecute prin vase de lemn sunt elegante și fine.

- **Merlot** – este un soi de struguri roșii care acumulează niveluri mari de zaharuri și conținuturi ridicate de fenoli. Ușor și plăcut se poate folosi cu succes în cupaje cu Cabernet Sauvignon. Vinul este delicios. Poate fi consumat și tânăr. După o ușoară maturare în vase de lemn are o culoare roșu rubinie, cu arome de cireșe amare, violete și portocale.

- **Fetească Neagră** – soi autohton, poate cel mai vechi. Vinul se prezintă cu o culoare rubinie, catifelat, cu aromă de prune uscate, zmeură și mere, armonios și echilibrat.

- **Syrah** – un vin prestigios, foarte colorat, fin, taninic, cu aromă cu tendințe de coacăze, afine, ardei iute, minerale, cu un parfum de violete.

- **Zweigelt** - soi care în zona Transilvaniei are o istorie în producția de vinuri albe, iar începând cu anul 2006 s-a decis plantarea lui datorită calităților strugurelui și condițiilor de terroir de pe Valea Târnavei Mici.

- Vinul prezintă culoare intensă, arome condimentate și florale, structură puternică, cu posibilitate de învechire. Culoarea este roșu-rubiniu cu reflexii violete, clară, mirosul este magmatic cu nuanțe de coajă de portocală. Fructul se exprimă prin note primare de coacăze roșii și afine, dar și note secundare de rugină și marochin. Gustul e proaspăt și fructat, amintind de fructe de pădure și prună zemoasă. Este plin, cu aciditate atipic de mare, cu tanini fini care contrabalansează fericit dulceața fructului, alcool bine integrat. Finalul este lung, cu nuanțe tonice de vișină amară și prună dulce, cu arome de ierburi aromatice și bună persistență dată de notele dulci, glicerinoase. **Vinul de paie** - obținut la un conținut de zahăr la recoltare care trebuie să fie de minim 220g/l, având un potențial aromatic distinct (Muscat Ottonel, acumulare de componente aromatice atât în pieliță cât și în pulpă), acest vin evoluează surprinzător sub aspectul aromelor și al gustului spre arome

mieroase, de fructe dulci care se dezvoltă în timp, ajungând la tentă de mirodenii, fructe exotice. Are culoare aurie, post-gust remarcant și persistent. Calitățile sunt datorate și modalităților de prelucrare specifice: supramaturare, concentrare în boabele de struguri, deshidratare naturală a strugurilor pe vrej (passerillage), înghețare a strugurilor pe vrej (eiswein alsacian, austriac, german) sau prin botritizare. Vinul are bogăție aromatică reamarcabilă botritizarea fiind ne-uniformă, se constata maturarea aromelor ca expresie a unei mineralități particulare, cu aport de prospețime la structura aromatică.

XIII. CONDITIILE DE COMERCIALIZARE

1. Ambalare și prezentare

-Vinurile cu D.O.C. "Târnavă" pot fi comercializate către consumatorul final doar îmbuteliate cu respectarea prevederilor prezentului caiet de sarcini.

-Este permisă comercializarea în vrac către îmbutelietori din același areal viticol delimitat.

-Pentru livrare la export și intracomunitar vinurile cu denumire de origine controlată „TÂRNAVE” se prezintă în stare îmbuteliată.

a) Expunerea spre vânzare ori vânzarea vinurilor cu denumire de origine controlată către consumatorul final se poate face numai în formă îmbuteliată.

b) Îmbutelierea vinurilor D.O.C. "Târnavă" se poate realiza în butelii de sticlă, ambalaje multistrat sau ambalaje „bag in box” cu capacitate de maxim 5 L. Închiderea acestora se face cu dopuri de plută, din derivate de plută, din alte materiale admise în comerțul internațional sau prin închidere filetată asigurată.

c) Producerea și procesarea strugurilor pentru vinurile cu denumire de origine controlată, precum și condiționarea și îmbutelierea vinurilor se realizează în teritoriul delimitat pentru denumirea de origine controlată.

d) Ca excepție, cu notificarea O.N.V.P.V. și cu avizul organizației de producători de vin cu denumire de origine controlată din areal, condiționarea și îmbutelierea vinurilor se pot realiza și în afara arealului în care au fost produși strugurii. În aceste cazuri, se vor menționa în mod obligatoriu pe etichetă îmbuteliatorul și locul îmbutelierii.

2. Etichetare

La etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată "Târnavă" se folosesc următoarele **indicații obligatorii** :

1. denumirea la vânzare: vin cu denumire de origine controlată însoțită de mențiunea tradițională D.O.C.- C.M.D., D.O.C.-C.T., D.O.C.- C.I.B. , abreviată sau nu;
2. numele denumirii de origine controlată "Târnavă";
3. volumul nominal al produsului conținut de butelie;
4. tăria alcoolică dobândită a vinului, exprimată în procente volume; indicarea tăriei alcoolice dobândite în volum se face în unități sau semiunități de procentaj în volume; fără a aduce atingere toleranțelor prevăzute de metoda de analiză utilizată, diferența dintre tăria alcoolică indicată și tăria alcoolică determinată prin analiză nu trebuie să depășească 0,5% vol alcool; pentru vinurile învechite, depozitate în sticle pe o perioadă de minim 3 ani, diferența dintre tăria alcoolică indicată și tăria alcoolică determinată prin analiză nu trebuie să depășească 0,8% vol.
5. data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării.
6. tipul vinului dat de conținutul său în zaharuri: sec, demisec, demidulce, dulce;
7. mențiunea "conține sulfiți";
8. mențiunea "produs în România"

9. numele și adresa îmbuteliatorului;
10. Numărul R.I.V.(Numărul din Registrul Industriilor Viticole).
Indicațiile obligatorii se înscriu în același câmp vizual. Excepție pot face data ambalării, numărul lotului și mențiunea “conține sulfiți”.

La etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată “Târnave” se folosesc următoarele **indicații facultative**:

- 1) denumirea soiului/soiurilor în cazul vinului cu denumire de origine controlată “Târnave”;
- în cazul în care se utilizează numele unui singur soi de viță de vie sau un sinonim al acestuia, produsul să fi fost obținut în proporție de 100% din soiul menționat;
- în cazul în care se utilizează două, trei sau mai multe soiuri de vin sau sinonimele lor, produsul în cauză să fi fost obținut în proporție de 100% din soiurile menționate, soiurile trebuie să fie menționate în ordinea descrescătoare a proporției, utilizându-se caractere de aceeași dimensiune;
- 2) marca de comerț, cu condiția ca ea să nu creeze confuzii cu denumirea de origine controlată;
- 3) subdenumirea de origine;
- 4) denumirea plaiului pentru vinurile provenite în exclusivitate din exploatarea indicată;
*denumirea de plai viticol va fi înscrisă pe etichete în formula “PLAIUL VITICOL”, sub cea a denumirii de origine (în acest caz “TÂRNAVE” completată sau nu de o subdenumire), prin folosirea de litere cu dimensiuni mai mici decât cele utilizate pentru inscripționarea denumirii de origine.
- 5) anul de recoltă, cu condiția ca vinul să provină în proporție de cel puțin 85% din anul indicat;
- 6) numele persoanei (persoanelor) fizice și denumirea persoanei juridice care au participat la procesul de elaborare a vinului;
- 7) 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 ,etc
- unele mențiuni suplimentare privind însușirile senzoriale, date analitice, altele decât tăria alcoolică, indicații complementare asupra provenienței, reprezentări grafice.
- 8) codul de bare al produsului;
- 9) simbolul comunitar ce indica denumirea de origine;
- 10) distincții acordate, numai pentru lotul în cauză ;
- 11) mențiuni facultative privind îmbutelierea la “castel”, “podgorie”, “proprietate”;

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

Indicațiile obligatorii trebuie grupate în același câmp vizual și prezentate cu caractere clare, lizibile, de neșters și suficient de mari pentru a ieși bine în evidență de pe fondul pe care sunt imprimate și pentru a putea fi distinse clar dintre celelalte indicații scrise și desene.

Produsele a căror etichetă sau prezentare nu este conformă cu condițiile corespunzătoare prevăzute de prezentul caiet de sarcini nu pot fi comercializate .

XIV. MENȚIUNI TRADIȚIONALE

Vinurile cu denumirea de origine controlată ”Târnave”, pot purta următoarele mențiuni 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 și pot fi utilizate numai pentru descrierea vinurilor cu D.O.C. ” Târnavă”.

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..

- **Rezervă** - În cazul vinurilor maturate minim 6 luni în vase de stejar și învechite în sticlă timp de cel puțin 6 luni
- **Vin de vinotecă** - În cazul vinurilor maturate minim un an în vase de stejar și învechit în sticlă timp de cel puțin 4 ani.
- **Vin tânăr**- Vin introdus pe piață înainte de sfârșitul anului în care a fost produs.

XV. DECLASAREA VINURILOR CU D.O.C. “TÂRNAVE”

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condițiile de a fi valorificate cu denumirea de origine controlată “Târnavă” sau la cererea producătorului, 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, păstrare sau învechire, producătorul poate să solicite O.N.V.P.V. declassarea vinului cu D.O.C. la altă categorie, cu precizarea motivelor care stau la baza cererii.

Declasarea se efectuează în baza verificărilor făcute la fața locului și a rezultatelor analizelor (fizico-chimice și organoleptice) obținute de laboratoarele autorizate, în cazul în care nu se mai îndeplinesc condițiile de valorificare a vinului D.O.C.

În cazul în care din verificările efectuate se constată necesitatea declassării unui vin, O.N.V.P.V. va stabili categoria de calitate la care urmează să fie reîncadrat vinul și va comunica decizia adoptată persoanei fizice sau juridice care deține vinul, în termen de 15 zile de la data prelevării probelor.

Deținătorul vinului poate face contestație asupra deciziei luate, în termen de 15 zile, depunând-o pentru reanalizare. Pe baza rezultatelor contraanalizei sau expertizei, va adopta hotărârea definitivă în decurs de 15 zile.

Producătorul sau comerciantul în cauză va înscrie în evidențele sale decizia definitivă conform căreia își va valorifica vinul.

XVI. AUTORITATEA DE CONTROL ȘI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAȚIILOR PRODUSULUI

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

Adresa Inspectoratului teritorial: O.N.V.P.V., Blaj, Str. Tudor Vladimirescu, Nr. 80, jud. Alba, Tel/fax : 0040 258 710288, email: tarnave@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 „Târnavă” 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 „Târnave”; Comisia este alcătuită din inspectorii de specialitate ai O.N.V.P.V., membrii A.D.A.R. și reprezentanți ai producătorilor.

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

-eșantionare

-control sistematic în toate fazele de producție.

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

Modificări ale specificațiilor produsului

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