

**CAIETUL DE SARCINI**  
**privind producerea vinurilor cu indicație geografică**  
**"DEALURILE CRIȘANEI"**

**I. Definiție**

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

**II. Legatura cu aria geografica**

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

Viile din vestul României sunt presărate pe toată suprafața zonei, de la Dunăre până spre nord, la Halmeu, fără a se închea însă în masive viticole mari. În total, suprafața acoperită este de peste 17.000 hectare. Este vorba practic despre o lungime de 325 km, ceea ce face ca ea să se afle sub influența unor foarte variate condiții de „terroir”, ceea ce determină o mare diversitate a sortimentelor de soiuri și a calității vinurilor. Caracterul predominant este cel colinar, viticultorii căutând și adăpostul, dar și deschiderea spre căldură și lumina soarelui de pe versanții munților. Excepții fac viile din centrul viticol Teremia, din Banat și cele din podgoria Valea lui Mihai, amplasată în județul Bihor. Acestea sunt așezate pe terenuri plane, evoluția vinurilor de aici fiind dependentă de solurile pe care crește via.

Situată mai spre sud, regiunea viticolă a Banatului beneficiază de influența favorabilă a unui climat cu ușoare nuanțe mediteraneene. În schimb, în Dealurile Crișanei se face simțită influența climei din Europa Centrală, mai puțin propice dezvoltării oricărui tip de viță de vie. Aici însă se obțin remarcabile vinuri albe.

Factorul natural caracteristic este zona Crișului Repede, mărginită la nord de muntele Șes, dealurile line aproape de câmpie și influența climatului Central-European, climat specific al dealurilor joase (sub 500 m) cu temperaturi medii anuale 8-10°C, precipitații bogate (între 700-1000/an), care determină o anumită diminuare a resurselor de temperatură și o suplimentare a regimului pluviometric. Iernile aici sunt mai blânde, cu ploi prelungite toamna, iar terenurile viticole sunt bine însoțite și ocupă locuri adăpostite de vânturi (specific fiind vânturile de vest și sud-vest care aduc mase de aer de tip oceanic) și curenți reci. De remarcat este și adăpostul orografic al Munților Apuseni.

Solurile rezultate în procesul de pedogeneza sunt solurile brune eumezobazice, cele brune argiloiluviale, cernoziomurile argiloiluviale, solurile cenușii și regosolurile, favorabile culturii viței de vie.

Climatul prezintă valori heliotermice ridicate și resurse hidrice ridicate. Numărul zilelor fără îngheț este de 213 zile), temperaturile medii diurne active (18,7°C), lungimea perioadei de vegetație (175) și

numărul zilelor cu temperaturi maxime ( $> 30^{\circ} \text{C}$ ), cât și iernile cu valori extreme fac ca această zonă să imprime o anumită finețe în special vinurilor albe.

Se obțin vinuri albe de calitate din soiurile Chardonnay, Fetească albă, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească și Fetească neagră, Cabernet Sauvignon, Merlot. Vinurile roșii prezintă corpolență, catifelare, rotunjime, arome de cireșe spre vișine coapte prin învechire la soiul Pinot noir, note piperate la Syrah sau tipice de fructe de pădure-zmeură proaspătă la Merlot.

Aptitudinea oenoclimatică a regiunii viticole (indicele termohelioidric) este 4.287, favorabilă îndeosebi vinurilor albe care prezintă arome expresive de flori de salcâm, mere verzi și iarbă cosită (Fetească regală), cu final persistent (Tămâioasă românească), pere coapte, note vanilate prin maturare în butoaie de stejar, cu note exotice de ananas în prim plan (Chardonnay), echilibrate și cu o bună aciditate.

Scăderea importantă a cantității de precipitații în lunile august, septembrie și octombrie oferă condiții mai bune de încălzire a solului și de maturare certă a recoltei, cu premise mai sigure pentru o foarte bună stare fitosanitară a strugurilor.

În Dealurile Crișanei, întâlnim podgoriile Diosig și Valea lui Mihai, iar mai spre est găsim zona Silvaniei. Pot fi menționate aici câteva importante centre viticole: Biharia și Tileagd - în sud pdgoria Diosig grupează plantații viticole dispersate pe o arie largă, la nord și nord-est de Oradea. Centrele viticole ale podgoriei (Diosig, Săcuieni și Sâniob) au o tradiție ce coboară până în perioada anilor 1569-1578.

Condițiile pedoclimatice nu recomandă podgoria Diosig soiurilor roșii. În schimb, aici se obțin vinuri albe ample, cu gust expresiv, cu un puternic caracter acid și fructuos. Între soiurile cu potențial în această podgorie, se remarcă Fetească albă, Fetească regală, Riesling italian și parfumatul Muscat Ottonel. Vinurile de aici au o structură bine echilibrată. Dacă ar beneficia și de o tehnologie de condiționare și de stabilizare corespunzătoare, ele ar putea reține atenția, cu siguranță, chiar și pe piața externă. Din păcate, condițiile actuale mențin încă podgoria Diosig în așteptare.

În aceeași zonă, la Silvania, se obțin unele dintre puținele vinuri spumante naturale produse în România după metoda clasică Champenoise, adică prin fermentare în propria sticlă, într-o perioadă care poate fi și de trei ani. Întreaga tehnologie este manuală și important pentru vinurile spumante tradiționale, fiecare sticlă are o personalitate distinctă. Singurul “defect” al acestor spumante din Silvania este faptul că rămân necunoscute, azi fiind aproape uitate.

Cam în aceeași nedreaptă uitare au căzut și viile din Valea lui Mihai, personalizate de condițiile specifice ale nisipurilor din Câmpia Carei-Valea lui Mihai.

În secolul al XVII-lea, viile de la Valea lui Mihai erau organizate în așa-numitele „grădini de struguri”, separate de terenuri arabile. Problemele legate de administrarea acestor „grădini de struguri” erau rezolvate de un consiliu cu atribuții bine stabilite. Vinurile din podgoria Valea lui Mihai sunt obținute, tradițional, din soiurile Fetească regală și Mustoasă de Măderat (soi numit local Lampau). Sunt vinuri caracterizate de aciditate și fructuozitate, proaspete, dar și cu un potențial serios de învechire.

Pivnițele de vinuri, săpate în dealurile de pe Valea Ierului, sunt remarcabile prin originalitatea și unicitatea porților. Îmbinând într-un mod estetic specific lucrătura în lemn și fier, porțile dau o valoare de patrimoniu pivnițelor, așezându-le pe drept alături de valorile culturale mondiale.

### III. Delimitarea teritorială

Podgoriile:

a. **Diosig**, cu centrele viticole:

\* *Diosig*, din județul Bihor, cu localitatea Diosig (satele Diosig și Vaida)

- \* *Săcueni*, din județul Bihor, cu localitatea Săcueni (satele Săcueni și Cadea)
- \* *Sâniob*, din județul Bihor, cu localitatea Ciuhoi (satele Sâniob și Ciuhoi)
- \* *Biharia*, din județul Bihor, cu localitățile:
  - Biharia (satul Biharia)
  - Cetariu (satele Șișterea și Paleu)
- \* *Tileagd*, din județul Bihor, cu localitatea Tileagd (satul Tileagd)

**b. Valea lui Mihai**, cu centrele viticole:

- \* *Valea lui Mihai*, din județul Bihor, cu localitatea Valea lui Mihai

**c. Șimleu Silvaniei**, cu centrele viticole:

- \* *Șimleu Silvaniei*, din județul Sălaj, cu:
  - Orașul Șimleu Silvaniei, localitățile Șimleu Silvaniei și Cehei)
  - localitățile:
    - Nușfalău (satele Nușfalău, Boghiș, Bozieș, Bilghez)
    - Vârșolț (satul Vârșolț)
    - Ip (satele Ip, Zăuan, Zăuan Băi)
    - Camăr (satul Camăr)
    - Pericei (satele Pericei, Sici, Bădăcin)
    - Carastelec (satele Carastelec și Dumuslău)
    - Crasna (satul Crasna)
    - Măeriște (satele Măeriște, Doh și Uileacu Șimleului)
- \* *Zalău*, din județul Sălaj, cu:
  - Municipiul Zalău, localitatea Zalău
  - localitățile:
    - Meseșenii de Jos (satele Meseșenii de Jos și Aghireș)
    - Crișeni (satele Crișeni și Gârceiu)
    - Hereclean (satele Hereclean, Guruslău, Dioșod și Badon)
    - Dobrin (satele Dobrin și Doba)
    - Horoatu Crasnei (satul Horoatu Crasnei)
    - Coșeiu (satele Coșeiu și Archid)
- \* *Șamșud*, din județul Sălaj, cu localitățile:
  - Șamșud (satele Șamșud și Valea Pomilor)
  - Bocșa (satele Bocșa și Borla)
  - Sărmășag (satele Sărmășag, Lompirt, Ilisua și Moiad)
  - Bobota (satele Bobota, Dersida și Zalnoc)

#### IV. Soiurile de struguri

- soiuri albe: Sauvignon, Traminer roz, Pinot gris, Fetească regală, Fetească albă, Riesling italian, Riesling de Rhin, Chardonnay, Iordană, Mustoasă de Măderat, Furmint, Furmint de Miniș, Sortiment alb (care provine în diferite asamblări, din soiurile albe menționate)
- soiuri aromate: Muscat Ottonel, Tămâioasă românească
- soiuri roșii: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Fetească neagră, Burgund mare, Syrah, Sortiment roșu (care provine în diferite asamblări, din soiurile roșii menționate)

#### V. Producția de struguri (q/ha)

Producția la hectar se va încadra în limita maximă de :

- 150 pentru soiul Fetească regală, Iordană și Mustoasă de Măderat,
- 125 pentru soiurile Fetească albă, Furmint, Furmint de Miniș, Riesling de Rhin, Riesling italian, Merlot, Fetească neagră, Burgund mare și
- 100 pentru soiurile Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Pinot gris, Chardonnay, Sauvignon, Traminer roz, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Syrah.

## **VI. Randamentul în vin**

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

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

## **VII. Caracteristicile și practicile culturale ale plantațiilor viticole**

Plantațiile din care se obțin vinurile cu indicație geografică “Dealurile Crișanei” trebuie să aibă o puritate de soi de cel puțin 80%.

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

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

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

- densitatea plantației : minim 3.000 plante / ha,

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

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

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

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

În plantațiile din arealul cu indicația geografică “Dealurile Crișanei” producătorii au obligația de a asigura conservarea amenajărilor pedo- și hidroameliorative existente pe suprafețele pe care le dețin.

## **VIII. Calitatea strugurilor la recoltare**

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

## IX. Tehnologia de obținere a vinurilor

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

*Transportul strugurilor* trebuie să se facă în 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 pieliță utile în timpul fermentației, fără a determina strivirea sau fărâmițarea ciorchinilor și semințelor.

*Scurgerea mustului ravac* se face pe cale gravitațională. Acolo unde se folosesc scurgătoare dinamice, șneclul 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 indicația geografică "Dealurile Crișanei".

*Sulfitatea* se va face asupra strugurilor, mustuielii sau mustului.

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

*Limpezirea mustului alb* este necesară și recomandată.

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

*Supravegherea și conducerea fermentației* se va realiza prin controlul permanent al temperaturii. La vinurile cu rest de zahăr, sistarea fermentației alcoolice se face înainte ca zahărul să fie complet metabolizat, când tăria alcoolică a vinului este cu 0,5-1 % vol. mai mică decât cea proiectată. Vinurile roșii se trag de pe depozitul de drojdii imediat după terminarea fermentației alcoolice. Fermentarea malolactică la vinurile roșii este obligatorie.

*Operațiunile de depozitare, îngrijire și condiționare* a vinurilor se vor face evitându-se contactul cu aerul și stocarea la temperaturi inadecvate.

*Maturarea vinului* se va face în funcție de capacitatea butoaielor, natura biologică a soiului din care provine, tipul de vin, direcția de comercializare. Această verigă poate avea loc în baricuri. Învechirea la sticlă minim 6 luni este recomandată pentru vinurile roșii.

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

*Stabilizarea tartrică* este obligatorie.

## X. Practicile oenologice admise

Indicația geografică "Dealurile Crișanei" se încadrează în zona viticolă CI.

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

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

2. Mărirea tăriei alcoolice, pentru obținerea de vinuri cu indicație geografică produse în indicația geografică "Dealurile Crișanei" se poate face numai în condițiile legislației în vigoare.

Creșterea tăriei alcoolice naturale exprimate în % volume alcool, se poate realiza numai prin adaos de de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat.

Nu este admis adaosul de zaharoză în vederea producerii vinurilor cu indicație geografică "Dealurile Crișanei"

3. Corecțiile acidității totale se pot aplica recoltelor viticole aflate în diferite stadii de prelucrare și se realizează în conformitate cu legislația în vigoare.

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

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

4. Fiecare procedură menționată trebuie înscrisă atât pe un document de însoțire sub care circulă produsele astfel tratate, cât și în registrul practicilor și tratamentelor oenologice.

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

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

a) Caracteristicile analitice:

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

b) Caracteristici organoleptice :

### **1. Sauvignon :**

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

### **2. Traminer roz:**

- \* *Aspect*: limpede, plăcut
- \* *Culoare*: verde-gălbui, strălucitor
- \* *Miros*: aroma petalelor de trandafir, proaspătă, plăcută
- \* *Gust*: fin, armonios, acumulând calități deosebite prin învechire la sticlă

### **3. Pinot gris:**

- \* *Aspect*: limpede, plăcut
- \* *Culoare*: alb-verzui, cu reflexe ușor gălbui
- \* *Miros*: aroma primară plăcută, de mere proaspăt tăiate
- \* *Gust*: suplu, gustos, cu nuanță de coajă de pâine de seară și flori de salcâm

### **4. Fetească regală:**

- \* *Aspect*: limpede
- \* *Culoare*: galben-verzui, la maturitatea de consum poate ajunge la galben-auriu.
- \* *Miros*: aromă de măr de vară acrișor, ușor învechit aduce a fân cosit și miere
- \* *Gust*: particular, corpulent, prin învechire ușor eterat, echilibrat

### **5. Fetească albă:**

- \* *Aspect*: limpede, plăcut
- \* *Culoare*: alb-verzui

\* *Miros*: aroma primară plăcută

\* *Gust*: plăcut, conturat, asemănător mărului de vară

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

\* *Aspect*: limpede

\* *Culoare*: alb-verzui, strălucitor

\* *Miros*: nu are aromă primară specifică, la maturare are note minerale, de piatră

\* *Gust*: savuros, fructuos, cu multă prospețime, cu aciditate plăcută, curat și sobru

#### **7. Chardonnay:**

\* *Aspect*: limpede, plăcut

\* *Culoare*: galben-auriu

\* *Miros*: aromă de flori de salcâm caracteristică

\* *Gust*: moale, onctuos, rotund, catifelat, armonios

#### **8. Jordană**

\* *Aspect*: limpede, plăcut

\* *Culoare*: galben-verzuie

\* *Miros*: măr verde crud

\* *Gust*: proaspăt și vioi datorită acidității ridicate, se bea ca « vin tânăr »

#### **9. Mustoasă de Măderat:**

\* *Aspect*: limpede, plăcut

\* *Culoare*: galben-verzuie, aproape de lămâia necoaptă, maturat la sticlă devine galben-pal

\* *Miros*: măr verde crud, proaspăt, cu note de floare de viță de vie

\* *Gust*: proaspăt și răcoros, vioi datorită acidității ridicate și totodată « de cursă lungă », se bea tânăr, fără să necesite neapărat învechire

#### **10. Furmint :**

\* *Aspect*: limpede, plăcut

\* *Culoare*: alb-verzui, cu reflexe galben pal, fără urme de oxidare

\* *Miros*: aroma primară plăcută, de fructe exotice

\* *Gust*: plăcut, asemănător cu un fruct exotic.

#### **11. Furmint de Miniș:**

\* *Aspect*: limpede, plăcut

\* *Culoare*: alb-verzui, cu reflexe galben pal, fără urme de oxidare

\* *Miros*: aroma primară plăcută, de fructe exotice

\* *Gust*: plăcut, impunător, cu finalitate netă, captivantă, original.

#### **12. Muscat Ottonel:**

\* *Aspect*: limpede, cu luciu

\* *Culoare*: galben-pai sau galben intens, în funcție de calitatea strugurilor la recoltare

\* *Miros*: nuanțe florale, delicate, aroma tipică de muscat, foarte complex, fin și delicat.

\* *Gust*: tipic de muscat, fin, delicat, plin, armonios, cu o plăcută rotunjime și nuanță de catifelare.

#### **13. Tămâioasă românească:**

\* *Aspect*: limpede, cu luciu

\* *Culoare*: galben - galben intens, în funcție de calitatea strugurilor la recoltare

\* *Miros*: nuanțe florale, delicate, aroma tipică, fin și delicat.

\* *Gust*: tipic tămâios, plin, armonios, cu o plăcută nuanță de catifelare.

#### **14. Cabernet Sauvignon:**

\* *Aspect*: limpede, translucid

\* *Culoare*: roșu-rubiniu

\* *Miros*: aromă distinctă de vegetație, de iarbă

\* *Gust*: aspru, taninos, dur, în timpul maturării devine plăcut catifelat, rotund și mai moale.

#### **15. Pinot noir:**

- \* *Aspect*: limpede, transparent
- \* *Culoare*: roșu-vișiniu închis
- \* *Miros*: aromă schimbătoare de la cireșe la vișine coapte, pe măsura învechirii
- \* *Gust*: fin, catifelat, delicat, complex și prețios.

#### **16. Merlot:**

- \* *Aspect*: limpede, transparent
- \* *Culoare*: roșu-rubiniu, strălucitor
- \* *Miros*: aromă plăcută de fructe de pădure, zmeură proaspătă
- \* *Gust*: astringența este mai temperată ca la Cabernet Sauvignon, catifelarea este specifică acestui soi.

#### **17. Fetească neagră:**

- \* *Aspect*: limpede, translucid
- \* *Culoare*: roșu-granat, intens
- \* *Miros*: aromă complexă, originală
- \* *Gust*: bine constituit, plăcut și suficient de corpolent, savuros și atractiv.

#### **18. Burgund mare:**

- \* *Aspect*: limpede, plăcut
- \* *Culoare*: roșu-granat, cu nuanțe violacee, intens colorat.
- \* *Miros*: aromă de fructe de pădure coapte: coacăze roșii, merișor, mure și afine.
- \* *Gust*: echilibrat, consistent, lung, lipsit de agresivitate.

#### **19. Syrah:**

- \* *Aspect*: limpede, transparent
- \* *Culoare*: roșu-aprins
- \* *Miros*: buchet floral, cu arome foarte intense ce duc spre piper.
- \* *Gust*: taninos, consistent, plin.

## **XII. Condițiile de comercializare**

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

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

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

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

- a) vin cu indicație geografică "Dealurile Crișanei"
- b) tăria alcoolică dobândită, % vol. alc;
- c) produs în România;
- d) indicarea producătorului/îmbutelietorului,
- e) volumul nominal al produsului conținut de butelie, în mililitri, centilitri, decilitri sau litri;
- f) mențiunea « conține sulfiti »
- g) data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării. Data ambalării se înscrie, prin marcarea, pe eticheta principală sau pe contraetichetă.
- h) numărul R.I.V. (numărul din Registrul Industriilor Viticole)

3. În etichetarea vinurilor cu indicația geografică "Dealurile Crișanei" pot fi folosite și următoarele **indicații facultative**:

- a) anul de recoltă, cu condiția ca vinul să provină în proporție de cel puțin 85 % din anul indicat;



- b) denumirea soiului, dacă vinul a fost obținut din cel puțin 85 % soiul respectiv
- c) tipul vinului dat de conținutul său în zaharuri: sec, demisec, demidulce, dulce;
- d) mențiuni referitoare la anumite metode de producție ;
- e) marca de comerț, cu condiția ca ea să nu creeze confuzii cu numele indicației geografice ;
- f) numele persoanei (persoanelor) fizice și denumirea persoanei juridice care au participat la procesul de elaborare a vinului;
- g) se pot înscrie pe contraetichetă și alte mențiuni care se referă la:
  - istoria vinului sau a firmei producătoare;
  - condiții naturale ale arealului de producere, tehnici de cultură speciale, de cules și de elaborare a vinurilor ;
  - recomandări privind consumarea vinului : temperatură, asociere cu mâncăruri și altele asemenea;
  - unele mențiuni suplimentare privind însușirile senzoriale, date analitice, altele decât tăria alcoolică, indicații complementare asupra provenienței, reprezentări grafice.
- h) codul de bare al produsului.

4. Indicațiile obligatorii se înscriu în același câmp vizual, pe eticheta principală. Excepție poate face data ambalării sau a numărului lotului și mențiunea « conține sulfiți »

Indicațiile facultative se pot înscrie fie pe eticheta principală, fie pe contraetichetă, fluturași sau buline.

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

### **XIII. Examinarea calitativă a vinurilor cu indicație geografică**

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

Procedura de examinare calitativă a vinurilor cuprinde următoarele etape:

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

Vinurile care au fost certificate de către Comisia de examinare primesc Certificatul de atestare a dreptului de comercializare a vinurilor cu indicația geografică "Dealurile Crișanei"

### **XIV. Declasarea vinului cu indicație geografică "Dealurile Crișanei"**

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

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

- a) Cererea producătorului, când constată o alterare (depreciere) a vinului;
- b) În cadrul Comisiei de examinare a vinurilor;

c) La cererea comerciantului, care constată deteriorarea vinului.

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

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

## **XV. Autoritatea de control și controlul respectării specificațiilor produsului**

Autoritatea desemnata pentru controlul și gestiunea indicației geografice "Dealurile Crișanei" este Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.), prin Inspectoratul Teritorial.

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

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

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

- tăria alcoolică totală și dobândită;
- zaharuri totale exprimate ca fructoză și glucoză;
- aciditate totală;
- aciditate volatilă;
- dioxid de sulf total;

b) examinarea organoleptică, care constă în verificarea caracteristicilor, așa cum sunt descrise la cap. XI (aspect, culoare, gust, miros)

c) verificarea condițiilor prevăzute în caietul de sarcini.

Metodologia de control aplicată de O.N.V.P.V., prin intermediul personalului său operativ, reprezintă o combinație între eșantionare și controlul sistematic în toate fazele de producție

În scopul verificării conformității cu caietul de sarcini, autoritatea de control verifică:

- instalațiile, capacitatea operatorilor de a îndeplini condițiile prevăzute în caietul de sarcini
- produsele în orice etapă a procesului de producție, inclusiv cea a ambalării, pe baza unui plan elaborat de către autoritatea competentă și care a fost adus la cunoștința operatorilor, care acoperă fiecare etapă de fabricare a vinului

Orice solicitant îndreptățit conform legislației în vigoare poate solicita aprobarea unei modificări a specificațiilor produsului pentru indicația geografică "Dealurile Crișanei" în special pentru a ține cont de evoluția cunoștințelor științifice și tehnice sau pentru a redefini aria geografică.