

CAIETUL DE SARCINI
privind producerea vinurilor cu indicație geografică
"DEALURILE SĂTMARULUI"

I. Definiție

Vinul cu indicație geografică "Dealurile Sătmăruului" 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. 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 Sătmăruului" se datorează în mod esențial mediului geografic, cu factorii săi naturali și umani. Factorul natural caracteristic este zona deluroasă a Maramureșului, care determină o anumită diminuare a resurselor de temperatură și o suplimentare a regimului pluviometric. Iernile aici sunt mai blânde, iar terenurile viticole sunt bine însorite și ocupă locuri adăpostite de vânturi și curenți reci. Micșorarea remarcabilă a nivelului temperaturilor medii ale aerului, cu 3-4 °C, în luna septembrie, duce la păstrarea componentelor sensibile la temperaturi mai ridicate – arome, acizi – în struguri.

III. Delimitarea teritorială

1. Județul Satu Mare, ~~arealul viticol Halmeu, ce cuprinde localitățile:~~

~~- Rătești cu localitățile:~~

~~- Beltiug (satele Beltiug, Rătești și Sandra);~~

~~- Ardud (satele Ardud, Ardud Vii și Gerăușa);~~

~~- Viile Satu Mare (satele Viile Satu Mare și Tătăraști);~~

~~- Socond (satele Socond și Hodișa), Soconzel, Cuța și Stâna;~~

~~- Supur (satele Dobra, Hurezu Mare și Racova);~~

~~- Săcășeni (satele Săcășeni, Chegea);~~

~~- Acâș (satul Unimăt);~~

~~- Bogdand (satele Bogdand, Babța, Ser și Corund);~~

~~- Hodod (satele Hodod, Nadișu Hododului, Lelei, Giurtelecu Hododului);~~

~~- Homoroade (satele Homorodu de Sus, Homorodu de Jos, Homorodu de Mijloc, Solduba, Necopoi, Chilia);~~

~~- Halmeu (satele ~~Halmei-Halmeu~~ și Halmeu – Vii);~~

~~- Orașu Nou (satele Orașu Nou – Vii, Remetea Oașului și Orașu Nou), Prilog, Prilog-Vii,~~

~~Racșa-Vii;~~

~~- Târna Mare (satul Târna Mare);~~

~~- Bătarci (satul Tămășeni);~~

~~- Turulung (satul Turulung – Vii);~~

~~- Tășnad cu localitățile;~~

~~- Pir (satul Pir);~~

~~- Săuca (satul Săuca);~~

Formatted: Indent: First line: 0.5"

Formatted: Indent: Left: 0.5"

Formatted: Font: Not Bold

Formatted: Indent: Left: 0.5", First line: 0"

Formatted: Font: Not Bold

Formatted: English (U.S.)

- Cehal (satele Cehal, Cehălut și Orbău);
- Orașul Tășnad, cu localitățile Tășnad, Blaja, Rațiu și Sărăuad;
- Carei cu localitățile:
- municipiul Carei cu localitatea Carei
- comuna Sanislău (sat Sanislău);
- comuna Ciumești.

2. Județul **Maramureș**, arealul viticol Seini, ce cuprinde localitățile:

- Orașul Seini (localitatea Seini, satele Săbișa și Viile Apei)
- Cicârlău (satele Cicârlău și Ilba)
- Tăuții – Măgheruș (localitatea Tăuții – Măgheruș, satul Băița)
- Municipiul Baia Mare (satul Săsar)
- Remetea Chioarului (satul Remetea Chioarului)
- Bicz (satele Bicz, Corni și Ciuta)
- Băsești (satele Băsești și Odești)
- Oarța de Jos (satele Orțița și Oarța de Sus)
- satele Mănuș, Arduzel, Someșu Uileac, Vilcea și Tohat
- Asuaju de Sus (satul Asuaju de Sus)
- Șomcuta Mare (satele Vălenii Șomcutei și Finteușu Mare)

IV. Soiurile de struguri

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

V. Producția de struguri

Producția la hectar se va încadra în limita maximă de:

- 150 q pentru soiul *Fetească regală, Iordană și Mustoasă de Măderat*,
- 125 q pentru soiurile *Fetească albă, Furmint, Riesling de Rhin, Riesling italian, Merlot, Fetească neagră, Cadarcă, Burgund mare* și
- 100 q 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 și roze, 75 hl/ha pentru soiul Tămâioasă românească.

VII. Caracteristicile și practicile culturale ale plantațiilor viticole

Plantațiile din care se obțin vinurile cu indicație geografică “Dealurile Sătmăruului” 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 plantatiei : minim 3000 plante / ha,
- irigarea: admisă numai în anii secetoși cu notificarea O.N.V.P.V., atunci când conținutul apei în sol pe adâncimea de 100 cm scade la 50% din IUA, prin folosirea unor norme moderate de udare (400-600 mc/ha).
- recoltarea în verde - reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă când producția potențială depășește limitele maxime admise prin caietul de sarcini.

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

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

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

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

VIII. Calitatea strugurilor la recoltare

Calitatea strugurilor la recoltare este stabilită pe baza conținutului minim de zahăr de min. 136 g/l și a stării fito-sanitare; diferențiat, se poate admite în anii climatici nefavorabili, o diminuare cu 8,5 g/l a minimului 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 pieleașă utile în timpul fermentației, fără a determina strivirea sau fărâmițarea ciorchinilor și semințelor.

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

Presarea boștinei se va face numai cu prese pneumatice discontinue. Se interzice folosirea preselor continue la prelucrarea strugurilor destinați obținerii de vinuri cu indicația geografică “Dealurile Sătmăruului”.

Sulfizarea 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 și tradiționale admise

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

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

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

2. Mărirea tăriei alcoolice naturale, se poate face numai până la maxim 12.5% vol.

Mărirea tăriei alcoolice naturale se realizează în conformitate cu legislația în vigoare.

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

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

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

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

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

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

4. Fiecare procedură menționată trebuie declarată autorității competente și înscrisă atât pe documentul de însoțire 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 si organoleptice ale vinurilor la punerea lor in consum

a) Caracteristicile analitice:

- tarie alcoolica dobandita : minimum 10,0 % in volume
- aciditate totala (acid tartric) : minim 4,5 g/l
- aciditate volatila (acid acetic) maximum 1,2 g/l
- extract sec nereducator : minimum 17 g/l
- dioxid de sulf total : maximum 300 mg/l
- dioxid de sulf liber : maximum 60 mg/l

b) Caracteristici organoleptice:

1. *Muscat Ottonel:*

- * *Aspect:* limpede, 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.

2. *Sauvignon:*

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

3. *Traminer roz:*

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

4. *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

5. *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, corpolent, prin învechire ușor eterat, echilibrat

6. *Fetească albă:*

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

7. *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

8. *Chardonnay:*

- * *Aspect:* limpede, plăcut

- * *Culoare:* galben-auriu
- * *Miros:* aromă de flori de salcâm caracteristică
- * *Gust:* moale, onctuos, rotund, catifelat, armonios

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. Iordană

- * *Aspect:* limpede, plăcut
- * *Culoare:* galben-verzuie
- * *Miros:* măr verde crud
- * *Gust:* proaspăt și vioi datorită acidității ridicate, se bea ca « vin tânăr »

12. 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.

13. 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.

14. 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.

15. Fetească neagră:

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

16. 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.

17. Cadarcă:

- * *Aspect:* limpede
- * *Culoare:* roșu-aprins, strălucitor
- * *Miros:* aromă particulară de fruct proaspăt

* *Gust*: extractiv, consistent, corpulent, plin, catifelat, uneori acid

18. Syrah:

* *Aspect*: limpede, transparent

* *Culoare*: roșu-aprins

* *Miros*: buchet floral, cu arome foarte intense ce duc spre piper.

* *Gust*: taninos, consistent, plin.

19. Tămâioasă românească:

* *Aspect*: limpede, cristalin, strălucitor

* *Culoare*: galben-auriu, verde-gălbui

* *Miros*: flori de tei, flori de salcâm, fagure de albine, miere.

* *Gust*: onctuos, catifelat, armonios, fagure de albine, miere.

Formatted: Font: Bold, Italic

Formatted: Font: Bold, Italic

Formatted: Font: Bold, Italic

Formatted: Font: Italic

Formatted: Font: Italic

Formatted: Font: Italic

Formatted: Font: Italic

XII. Condițiile de comercializare

1. Vinurile cu indicație geografică “Dealurile Sătmăruului” pot fi comercializate numai îmbuteliate, în recipiente agreeți (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 Sătmăruului” este obligatorie folosirea etichetei principale. Folosirea contraetichetei este opțională.

2. În etichetarea vinurilor cu indicație geografică “Dealurile Sătmăruului” se folosesc următoarele **indicații obligatorii**:

- a) vin cu indicație geografică “Dealurile Sătmăruului”;
- b) tăria alcoolică dobândită, în volume;
- c) produs în România;
- d) indicarea producătorului/îmbutelietorului, cu caracterele cele mai mici folosite în inscripționările de pe etichetă;
- e) volumul nominal al produsului conținut de butelie, în mililitri, centilitri, decilitri sau litri;
- f) mențiunea « conține sulfite »
- 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 Sătmăruului” 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 indicația geografică protejată;
- 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 Sătmăruului” este realizată de către Comisia de examinare constituită la nivelul indicației geografice; Comisia este alcătuită din inspectorii de specialitate ai O.N.V.P.V., membrii A.D.A.R. și reprezentanți ai producătorilor care evaluează următoarele criterii de calitate: compoziția fizico-chimică, calitatea organoleptică și disciplina tehnologică.

Procedura de examinare calitativă a vinurilor cu indicație geografică 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 Comisiile de examinare calitativă primesc Certificatul de atestare a dreptului de comercializare cu indicația geografică “Dealurile Sătmăruului”.

XIV. Declasarea vinului cu indicație geografică “Dealurile Sătmăruului”

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 declasat 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. declasarea unui vin cu indicație geografică la alte categorii.

XV. Autoritatea de control și controlul respectării specificațiilor produsului

Autoritatea desemnată pentru controlul și gestiunea indicației geografice “Dealurile Sătmăruului” 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 poștal 310078, ARAD, Tel. 0257/254400, e-mail: banat@onvpv.ro

Controlul anual al vinului, efectuat de către ONVPV constă în examinarea organoleptică și analitică a vinurilor cu indicația geografică "Dealurile Sătmăruului" și verificarea condițiilor prevăzute în caietul de sarcini.

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

a) examinarea analitică a vinurilor, care consta in verificarea buletinului de analiza si care sa contina 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 consta in verificarea caracteristicilor, asa cum sunt descrise la cap. XI (aspect, culoare, gust, miros)

c) verificarea condițiilor prevăzute în caietul de sarcini.

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

- eșantionare și

- controlul sistematic în toate fazele de producție

În scopul verificării conformității cu caietul de sarcini, 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 Sătmăruului", în special pentru a ține cont de evoluția cunoștințelor științifice și tehnice sau pentru a redefini aria geografică.