

CAIET DE SARCINI

pentru producerea și comercializarea vinului cu indicație geografică „Dealurile Transilvaniei”

I. DEFINIȚIE

Vinul cu indicație geografică „Dealurile Transilvaniei” este produsul care se obține din struguri recoltați de pe plantațiile de viță de vie situate în regiunea viticolă a Podișului Transilvaniei, regiune caracterizată prin condiții de climă și relief asemănătoare. Tăria alcoolică dobândită a vinurilor obținute în această regiune trebuie să fie de minim 9.5 % vol. .

Indicația geografică „Dealurile Transilvaniei” se atribuie vinurilor obținute din struguri produși în arealul delimitat pentru această denumire, cu condiția respectării tuturor prevederilor din prezentul caiet de sarcini.

II. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

Calitatea vinurilor cu indicație geografică „Dealurile Transilvaniei” este asigurată în primul rând de climă și solul regiunii.

Podișul Transilvaniei este situat în centrul României, înconjurat de grupurile muntoase ale Carpaților Orientali, Meridionali și Occidentali. Podișul Transilvaniei, Câmpia de Vest și Munții Carpați au o climă continentală. Temperatura variază mult în timpul anului, veri calde în contrast cu ierni foarte reci.

Podișul Transilvaniei este subîmpărțit în 3 părți cu trasături diferite, determinate de structura geologică și de modul de întrebuintare a fiecărei regiuni. În partea de nord se află Podișul Someșan, urmat de Câmpia Transilvaniei, cu poziție centrală, situată între Someș și Mureș, iar Podișul Târnavelor în sud, între Mureș și Olt.

Relieful

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.

Cuprinde aproape toate formele de relief și elementele de pantă. Pondere cea mai mare o au formele de relief cu altitudine mijlocie, de 400-600 m. Dealurile podișului au altitudini între 250-800 m.

Piciorul pantelor versanților este uniform, slab înclinat, pretându-se pentru viticultură, iar cei cu expoziții însorite (S, S-E, S-V) pe care se cultivă vița de vie sunt scurți, cu înclinări mai accentuate în treimea superioară și mijlocie.

Regimul termic

Valoarea medie multianuală (1995-2006) a temperaturii aerului în centrul viticol Jidvei este de 9,7°C.

Temperatura aerului este factorul principal care limitează cultura viței de vie, declanșarea și parcurgerea fazelor de vegetație, cantitatea și calitatea producției.

Climatul 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.

Regimul de umiditate

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

Solurile cu utilizare viticolă

Tipul dominant de sol este solul brun. Pe versanții abrupti și pe mameloane întâlnim regosoluri. 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. 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.

Cele mai bune pentru cultura viței de vie sunt solurile brune eumezobazice, brune argilo-iluviale tipice și luvice datorită texturii mijlocii, acidității moderate și conținutului humice.

Despre viile Transilvaniei își notează impresiile episcopul Anton Verancsics (1504 -1575), fost secretar al regelui Ioan Zapolya: “ (...) la tot pasul se ivesc dealuri însorite acoperite cu vii. (...). Dar vinurile, fie că le vrei tari sau slabe, aspre sau dulci, ori albe sau roșii sau roșietice și ți le alegi potrivit cu fiecare anotimp, sunt așa de bune la gust și de soi așa de ales, încât nu mai dorești nici vinurile din Falem, din Campania și chiar comparându-le între ele îți plac cu mult mai mult acestea”.

Centrele viticole întinse pe un număr mare de dealuri pe partea centrală a coroanei Carpaților poartă o amprenta comună, altitudinea de peste 200 m, determinată de înălțimea podișului transilvănean.

Kazal Zsigmond arată ca în anul 1051 regele Andrei al Ungariei i-a trimis în dar împăratului Henric al III-lea „o foarte mare cantitate de vin“, care nu putea proveni decât din podgoriilor autohtone din dealurile Transilvaniei.

Vinurile originare din acest ținut, obținute în vestitele și arhaicele plaiuri din Ighiu, Șard, Țelna, Cricău, Craiva, unde se cultivă Fetească albă, Pinot gris, Traminer, Sauvignon ori Neuburger sunt vinuri generoase și catifelate, demiseci sau seci, apte să dezvolte prin învechire un buchet greu de egalat.

III. DELIMITAREA TERITORIALĂ (GEOGRAFICĂ ȘI ADMINISTRATIVĂ)

Indicația geografică “Dealurile Transilvaniei” este delimitată după cum urmează:

Podgoria Târnave cu:

1. Blaj – jud. Alba:

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

2. Jidvei - jud. Alba:

- localitățile componente: Bălcaciu, Cetatea de Baltă, Șona, Sânmiclăuș, Căpâlna, Feisa, Tăuni, Făget.
- satele Jidvei, Tăuni, Făget, Bălcaciu, Căpâlna de Jos, Feisa, Veseuș;
- satele Cetatea de Baltă, Sântămărie, Tătârlăua, Crăciunelul de Sus;

-satele Șona, Sânmiclăuș, Lunca Târnavei, Biia.

3. Sighișoara- jud. Mures:

- localitățile Sighișoara, Șoromiclea, Albești, Daneș, Saschiz;
- satul Hetiur;
- satele Albești, Bârlibășoia, Jacu, Șapartoc, Boiu, Țopa;
- satele Daneș, Seleuș, Criș, Stejărenii;
- satele Saschiz, Mihai Viteazu.

4. Mediaș- jud. Sibiu:

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

5. Târnăveni- jud. Mureș:

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

6. Zagăr- jud. Mureș:

- localitățile Zagăr, Viișoara, Coroisânmartin, Bălăușeri, Fântânele, Nadeș;
- satele Zagăr, Seleuș;
- satele Viișoara, Ormeniș, Sântioana;
- satele Coroisânmartin, Coroi, Odrihei, Șoimuș;
- satele Bălăușeri, Filitelnic, Senereuș, Agrișteu, Chendu, Dumitreni;
- satele Călimănești, Bordoșiu, Cibu, Rouă, Viforoasa;
- satele Nadeș, Țigmândru, Măgheruș, Pipea.

7. Valea Nirajului- jud. Mureș:

- localitățile Acățari, Crăciunești, Gheorghe Doja, Păsăreni, Gălești, Miercurea Nirajului, Măgherani, Neaua, Hodoșa;
- satele Acățari, Corbești, Găiești, Roteni, Murgești, Stejeriș, Gruisor, Vălenii;
- satele Crăciunești, Cornești, Budiu Mic, Cinta;
- satele Leordeni, Tirimia;
- satele Gălățeni, Bolintineni;
- satele Adrianu Mic , Adrianu Mare, Bedeni, Maiad, Troița;
- satele Moșuni, Tâmpa, Șardu Nirajului, Lăureni;
- satele Bereni, Mărculeni, Bâra;
- satele Ghinești, Rigmani;
- satele Ihod, Isla, Sâmbriaș.

Podgoria Alba cu:

1. Alba Iulia – jud. Alba:

- localitățile Alba Iulia, Bărbant, Micești, Oarda, Pâclișa, Berghin, Sântimbru, Ciugud;
- satele Berghin, Ghirbom, Henig, Straja;
- satele Sântimbru, Totoi, Dumitra;
- satele Ciugud, Drâmbar, Hăpria, Teleac.

2. Ighiu – jud. Alba:

- localitățile Ighiu, Cricău, Galda de Jos, Teiuș, Stremț
- satele Ighiu, Bucerdea Vinoasă, Ighiel, Șard, Țelna;
- satele Cricău, Craiva, Tibru;
- satele Galda de Jos, Galda de Sus, Mesentea, Benic, Cetea;
- satele Căpuș, Pețelca;
- satul Stremț.

Podgoria Sebes Apold cu:

1. Sebeș – jud. Alba:

- localitățile Sebeș, Răhău, Daia Română, Călnic, Gârbova, Șpring, Doștat, Ohaba
- satele Daia Română;
- satele Călnic, Cut, Deal;
- satele Gârbova, Cărpiniș, Reciu;
- satele Șpring, Vingard;
- satul Doștat;
- satul Ohaba.

2. Apoldu – jud. Sibiu:

- localitățile Apoldu de Jos, Loamneș, Ludoș, Miercurea Sibiului, Păuca, Săliște, Cristian
- satele Apoldu de Jos, Sângătin;
- satele Loamneș, Alămor, Armeni, Hașag, Mândra, Sădinca;
- satele Ludoș, Gusu;
- satele Miercurea Sibiului, Apoldu de Sus, Dobârca;
- satele Păuca, Bogatu Român, Broșteni, Presaca;
- satele Amnaș, Aciliu;

- satul Cristian.

-

Podgoria Aiud cu:

1. Aiud – jud. Alba:

- localitățile Aiud, Aiudul de Sus, Gâmbaş, Măgina, Păgida, Gârbova de Jos, Gârbova de Sus, Gârbovița, Ciumbrud, Sâncrai, Lopadea Nouă, Mirăslău, Ocna Mureș, Uioara de Sus, Uioara de Jos, Cisteiu de Mureș, Micoșlaca, Razboieni-Cetate, Hopârta, Rădești, Noșlac, Unirea;
- satele Lopadea Nouă, Beta, Băgău, Ciuguzel, Odverem;
- satele Mirăslău, Decea;
- satele Hopârta, Silivaș;
- satele Rădești, Leorinț, Meșcreac;
- satul Noșlac;
- satele Unirea, Inoc.

2. Turda - jud.Cluj:

- localitățile Turda, Câmpia Turzii, Mihai Viteazu, Moldovenești, Călărași
- satul Cornești;
- satele Bădeni, Plăiești;
- satul Bogata.

3. Triteni - jud.Cluj:

- localitățile Tritenii de Jos, Viișoara, Luna, Mociu, Cămărașu, Căianu, Ceanu Mare;
- satele Pădurenii, Tritenii de Jos, Colonia;
- satul Viișoara;
- satul Luncani,
- satele Mociu, Chesău;
- satul Cămărașu;
- satul Căianu;
- satele Ceanu Mare, Bolduț.

Podgoria Lechința cu:

1. Lechința – jud.Bistrita Năsăud:

- localitățile Lechința, Galații Bistriței, Matei, Nușeni, Braniștea, Petru Rareș, Uriu, Șieu – Odorhei, Sânmihaiu de Câmpie, Miceștii de Câmpie, Budești, Chiochiș;
- satele Lechința, Sângeorzu Nou, Vermeș, Țigău, Sâniacob;
- satele Galații Bistriței, Herina, Tonciu;
- satele Matei, Corvinești, Enciu, Bidiu;
- satele Nușeni, Malin;
- satele Braniștea, Cireșoia;
- satele Ciceu-Mihăiești, Reteag;
- satul Uriu; Ciceu, Cristești
- satele Șieu-Odorhei, Bretea, Cristur-Șieu.
- satele Sânmihaiu de Câmpie, Zoreni, Stupini, Sălcuța;
- satele Miceștii de Câmpie, Fântânița, Visuia;
- satele Budești, Budești-Fânațe, Țagu, Țăgșoru;
- satele Chiochiș, Strugureni;

2. Teaca – jud.Bistrița Năsăud:

- localitățile Teaca, Urmeniș, Silivașu de Câmpie, Milaș, Șieu

- satele Teaca, Viile Tecii, Archiud, Ocnița, Pinticu;
 - satul Urmeniș;
 - satul Silivașu de Câmpie;
 - satul Milaș, Orosfaia, Comlod,
 - satele Șieu, Ardan, Posmuș, Șoimuș.
3. Bistrița – jud. Bistrița Năsăud:
- localitățile Ghinda, Viișoara, Dumitra, Budacu de Jos, Livezile, Mărișelu, Șieu-Măgheruș, Cetate;
 - satele Dumitra, Cepari;
 - satele Budacu de Jos, Buduș, Simionești, Jelna;
 - satul Livezile;
 - satele Mărișelu, Jeica;
 - satele Crainimăt, Podirei, Șieu-Măgheruș;
 - satele Cetate, Petriș.
4. Batoș – jud. Mureș:
- localitățile Batoș, Reghin, Band, Grebenișu de Câmpie, Șăulia, Ceuașu de Câmpie, Râciu, Sărmașu, Sânpetru de Câmpie;
 - satele Batoș, Dedrad, Gorenii, Uila;
 - satele Band, Mădăraș, Mărășești, Drăculea Bandului, Fânațe, Negrenii de Câmpie, Fânațele Mădărașului;
 - satul Grebenișu de Câmpie;
 - satul Șăulia;
 - satele Ceuașu de Câmpie, Culpiu;
 - satul Râciu;
 - satele Sărmașu, Balda;
 - satele Sânpetru de Câmpie, Dâmbu.
5. Geoagiu – Hunedoara:
- localitatea Geoagiu.
6. Dej – jud. Cluj:
- localitățile Dej, Ocna Dejului, Cuzdrioara, Mica, Fizeșu Gherlii, Sânmărtin, Unguraș, Geaca, Buza, Cătina, Bonțida, Jucu
 - satul Cuzdrioara;
 - satele Mica, Nireș, Mănăstirea;
 - satele Fizeșu Gherlii, Sânmărtin, Unguraș, Batin, Geaca, Buza, Cătina, Bonțida, Gădălin.

IV. SOIURILE DE STRUGURI

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obținerea vinurilor cu I.G. „Dealurile Transilvaniei” sunt următoarele:

- soiuri albe:

Pinot Gris, Muscat Ottonel, Sauvignon, Traminer Roz, Traminer aromat (Gewurztraminer), Chardonnay, Neuburger, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească Regală, Fetească Albă, Iordană, Astra, Blasius, Selena, Furmint.

-soiuri roșii/roze:

- Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Fetească Neagră, Merlot, Syrah.

v. PRODUCȚIA DE STRUGURI (maxim kg/ha)

Producția la hectar se va încadra în limita maximă de :

- 15.400 kg/ha pentru soiurile Fetească albă, Fetească regală, Riesling Italian, Furmint, Astra, Blasius, Selena, Iordană;
- 13.200 kg/ha pentru soiurile Pinot Gris, Muscat Ottonel, Sauvignon, Traminer roz, Traminer aromat, Riesling de Rhin, Chardonnay, Neuburger, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Merlot, Fetească Neagră, Syrah.

VI. RANDAMENT (maxim hl/ha)

Randamentul în vin se va încadra în limita maximă de :

- 123 hl/ha pentru soiurile Fetească albă, Fetească regală, Riesling Italian, Furmint, Astra, Blasius, Selena, Iordană;
- 105 hl/ha pentru soiurile Pinot Gris, Muscat Ottonel, Sauvignon, Traminer roz, Traminer aromat, Riesling de Rhin, Chardonnay, Neuburger, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Merlot, Fetească Neagră, Syrah.

VII. CALITATEA STRUGURILOR

Culesul se poate realiza manual sau mecanizat.

Calitatea strugurilor se constată în momentul recepției lor la cramă.

Pentru strugurii destinați producerii vinurilor cu indicație geografică se stabilesc următoarele condiții de ordin calitativ:

- o stare bună de sănătate
- un conținut minim în zaharuri la recoltare de 130 g/l.

VIII. TEHNOLOGIA DE OBTINERE A VINURILOR

a).Tehnologia de producere a vinurilor albe:

Strugurii se culeg la un conținut în zaharuri corespunzător realizării vinurilor cu indicație geografică, manual sau mecanizat. La crama se face recepția calitativă și cantitativă. Strugurii se basculează în buncăr, unde se tratează cu enzime, după care se desciorchinează. Mustul este protejat cu o soluție de 6% SO₂, până la o concentrație de 30g/hl, apoi ajunge în presă, printr-un sistem automat. Se separă mustul răvac de mustul de presă; mustul răvac se transvazează în cisterne, în vederea decantării gravitaționale, timp de 6-20 h, după care partea limpede se trage în cisterne de inox cu fermentare dirijată.

Partea grosieră rămasă după decantare se filtrează cu filtrele cu vacuum, iar mustul rezultat în urma filtrării se amestecă cu partea limpede. Mustul limpede se insamănțează cu levuri selectate. Pentru o mai bună fermentare se adaugă și nutrienți pe baza de saruri de azot și fosfor.

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

Fermentarea are loc la o temperatură de 10-24°C. După fermentarea vinului nou se face corecția de SO₂ până la 30-35 gr/hl și se realizează plinul vaselor. Tragerea de pe drojdie are loc după 10-15 zile de la terminarea fermentației liniștite. Vinurile se stabilizează proteic prin tratare cu bentonită. După 10-20 zile vinurile se trag și se filtrează aluvionar. Urmează stabilizarea tartrică și filtrarea sterilă.

Înainte de imbuteliere se fac filtrări mai fine, pentru eliminarea totală a drojdiilor și bacteriilor (stabilizare biologică).

Tehnologia de producere a vinurilor cu IG aromate este asemănătoare cu a celor nearomate cu o singură particularitate: macerarea timp de 8-45 ore a mustuielii, după care urmează același ciclu tehnologic ca la vinurile cu denumire de origine controlată nearomate.

b). Tehnologia de producere a vinurilor roșii :

Recoltarea strugurilor se face la maturarea fenolică, atunci când au acumulat în pielile 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 cântărire 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 boștina) sau prin termomacerare (încălzirea mustuielii la 70-80 grade C). Prima etapă în procesul de prelucrare a strugurilor o reprezintă desciorchinarea și zdrobirea acestora, prin zdrobirea boabelor se ușurează trecerea polifenolilor din pielețe în must, în timpul macerării – fermentării pe boștina.

Administrarea drojdiilor selectate și a enzimelor, în cazul fermentației clasice, se face direct pe struguri. Pe măsura introducerii mustuielii în recipientii de macerare – fermentare, se face injectarea, direct în conductă de mustială a soluției de SO₂ 6 %, pentru protecție antioxidantă și extragerea mai rapidă a antocianilor din pieleța 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 grade 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 boștină. Astfel vinul roșu dobândește cele patru caracteristici de bază: culoare, tanin, extract și arome primare. Separarea mustului în fermentare pe boștină, se face prin scurgerea gravitațională a ravacului și presarea boștinei cu prese discontinu, 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 de la stutul I în cisterne de inox unde are loc desăvârșirea fermentației alcoolice. La sfârșitul fermentației alcoolice se declanșează fermentația malolactică, absolut necesară vinurilor roșii deoarece conferă suplețe, catifelare, rotunjime acestora, precum și stabilitatea culorii și stabilizarea biologică.

Factorii cei mai importanți care se urmaresc în timpul fermentației malolactice sunt: Ph –ul vinului (3.2-3.4), conținutul în sulf (max. 15 mg /lt So₂ liber), temperatura vinului (18-22 grade 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 trage de pe drojdie, se tratează cu soluție de SO₂ (30 mg/l), se separă centrifugal, se filtrează prin filtrul tangențial, urmează refrigerarea în flux continuu, efectuarea de analize fizico –chimice, după care se trage în budane de stejar sau inoxuri, în vederea maturării.

IX. CARACTERISTICILE ȘI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTAȚILOR

Vinurile cu indicație geografică sunt obținute din soiuri de viță de vie aparținând speciei *Vitis vinifera* sau a unor încrucișări între *Vitis vinifera* și soiuri aparținând altor specii din genul *Vitis*. Vinurile cu indicație geografică sunt admise la comercializare sub denumirea unui soi de viță de vie numai dacă provin din soiul respectiv în proporție de min. 85% din același areal.

În plantațiile destinate producerii vinurilor cu indicație geografică 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 3500 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 I.G.

- 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 mușcari, se recomandă aplicarea desfrunziturii parțial în zona strugurilor la butucii cu masă foliară bogată.

Tehnologia de obținere a vinurilor cu indicație geografică „Dealurile Transilvaniei” - se realizează conform prevederilor legale.

X. PRACTICILE OENOLOGICE ȘI TRATAMENTELE ADMISE

Fără dispoziții suplimentare, în conformitate cu legislația în vigoare.

XI. CARACTERISTICILE ANALITICE ȘI ORGANOLEPTICE ALE VINURILOR CU INDICAȚIA GEOGRAFICĂ „DEALURILE TRANSILVANIEI”

a) Caracteristicile analitice:

Vinurile cu indicație geografică trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție:

- *tărie alcoolică dobândită*: minim 9.5 % vol.;

- *aciditate totală (acid tartric)*: minim 4.5 g/l

- *aciditate volatilă (acid acetic)*:

 - maxim 18 miliechivalenți/l pentru vinurile albe și roze

 - maxim 20 miliechivalenți/l pentru vinurile roșii.

- *zaharuri reducătoare*, g/l (glucoză și fructoză), în conformitate cu tipul de vin obținut și prevăzut de legislația în vigoare.

- *dioxid de sulf total*, maxim:

 - 150 mg/l în vinurile roșii;

 - 200 mg/l în vinurile albe și roze;

- *dioxid de sulf total*, pentru vinurile al căror conținut de zaharuri, exprimat ca glucoză și 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 roze;

- *dioxid de sulf liber*: maxim 50 mg/l.

b). Caracteristicile organoleptice :

- **Fetească regală** - vin apreciat pentru fructuozitate, vînzitate și prospețime. Se impune prin echilibrul între componente, aroma discretă și plăcută, asemănătoare florilor de salcâm.

- **Sauvignon Blanc** - vin de calitate, se caracterizează prin aromă vegetală, asemănătoare celei de bulion și ardei verde, constituind puntea de legătură între vinurile cu gust neutral și cele aromate. Vin echilibrat, suplu, cu aromă caracteristică imprimată de metoxi – pirazine și norisoprenoide.

- **Riesling italian** - vin de calitate, de culoare galben-pai spre galben - verzui, cu o prospețime și fructuozitate aparte, care îi conferă catifelare și oncuozitate.

- **Muscat Ottonel** - vin cu aromă florală, echilibrat, excelează prin finețea aromelor, care imprimă vinului o fructuozitate aparte.

-**Traminer roz, Traminer aromat** - vinuri aromate, fine, ce sugerează aroma petalelor de trandafir, onctuoase și catifelte. Gustul este ușor picant, lăsând impresia de mirodenii.

- **Fetească albă**, vin catifelat și corpulent, extractiv, cu conținut echilibrat în alcool și aciditate.

- **Pinot gris** - vin cu aromă fină, gust dulce-amărui ușor condimentat. Se impune prin bogăția în componente și extractivitate, prin finețe deosebită.

- **Chardonnay** - vin fin, caracterizat printr-o compoziție armonioasă, sunt catifelte dar în același timp bogate, cu o aromă ce aminteste de floarea de salcâm.

- **Riesling de Rhin** – are o culoare galben verzui; oferă o savoare specifică și complexă. Cu o aciditate mai ridicată, are aroma și gust de grapefruit, include arome florale, arome de miere și mosc.

- **Neuburger** – vin de culoare galben verzui, cu nuanțe aurii, amplu, complex, cu arome fine de citrice.

-**Furmint** – vin de culoare galben pai spre galben verzui, cu o aciditate mai ridicată. Se impune prin prospețime, fructuozitate și generozitate.

- **Selena, Blasius, Astra** – vinuri galben verzui, cu nuanțe florale, se disting prin personalitate și savoare.

- **Cabernet Sauvignon** -vin de culoare roșu intens, extractive, echilibrate, cu arome fine de coacăze negre.

- **Pinot noir** – vin catifelat, echilibrat, cu arome de fructe roșii coapte, în funcție de tehnologie poate fi vinificat alb, roze și roșu, participă la realizarea materiei prime pentru vinuri spumante.

- **Merlot** - se disting prin culoare roșu închis, este delicios, cu aroma de cireșe, echilibrat.

- **Fetească neagră** – vin de culoare roșu rubiniu închis, catifelat, cu aromă și parfum de mure, savuros, cu nuanțe plăcute de prune coapte. Aciditate mai ridicată imprimă vioiciune și fructuozitate.

- **Syrah** - vin de culoare roșu rubiniu, cu aciditate mare, cu aroma de vișine, este armonios, onctuos, cu un parfum intens de coacăze negre și vanilie.

- **Iordana** – vin cu parfum de floră spontană, când e tânăr are o culoare galben-verzuie, se

impune printr-o savoare asemănătoare cu cea a fructelor de pădure, vioi, fructuos, cu multă prospețime,

cu un postgust persistent și foarte agreabil, se remarcă printr-o aciditate totală ridicată.

XII. CONDIȚIILE DE COMERCIALIZARE

1. Ambalare și prezentare

-Vinul cu indicația geografică „Dealurile Transilvaniei” poate fi comercializat către consumatorul final doar îmbuteliat cu respectarea prevederilor prezentului caiet de sarcini.

-Este permisă comercializarea în vrac către îmbuteliatori de vin din afara arealului cu indicația geografică „Dealurile Transilvaniei”.

-Pentru livrare la export și intracomnitar vinurile cu indicația geografică „Dealurile Transilvaniei” se prezintă în stare îmbuteliată sau vrac.

-Pentru transportul în vrac în vederea comercializării vinului obținut de producători persoane fizice/juridice, în cantități mai mari de 60 litri, sunt obligatorii documentele de însoțire, și buletinul de analiză emis de un laborator autorizat de M.A.D.R. să efectueze analize oficiale.

- a) Îmbutelierea vinurilor cu indicația geografică „Dealurile Transilvaniei” se poate realiza în butelii de sticlă, ambalaje multistrat sau ambalaje „bag in box”. Închiderea acestora se face cu dopuri de plută, din derivate de plută, din alte materiale admise în comerțul internațional sau prin închidere filetată asigurată.
- b) Expunerea spre vânzare ori vânzarea vinurilor cu indicație geografică către consumatorul final se poate face numai în formă îmbuteliată.
- c) Producerea și procesarea strugurilor pentru vinurile cu indicație geografică, precum și condiționarea și îmbutelierea vinurilor se realizează în teritoriul delimitat pentru indicația geografică „Dealurile Transilvaniei”.
- d) Ca excepție: cu notificarea O.N.V.P.V., cu avizul organizației de producători de vin cu indicație geografică din arealul respectiv, condiționarea și îmbutelierea vinurilor se pot realiza și în afara arealului în care au fost produși strugurii. Aceste etape pot avea loc în aceeași unitate administrativă (județ) sau în areal cu indicație geografică învecinat. În aceste cazuri, se vor menționa în mod obligatoriu pe etichetă îmbuteliatorul și locul îmbutelierii.

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

2. Etichetare

La etichetarea vinurilor cu indicație geografică „Dealurile Transilvaniei” se folosesc următoarele indicații obligatorii :

1. denumirea la vânzare - vin cu indicație geografică
2. numele indicației geografice “Dealurile Transilvaniei”
3. produs în România;
4. volumul nominal al produsului conținut de butelie;
5. tăria alcoolică dobândită minimă a vinului, exprimată în procente volume; indicarea tăriei alcoolice dobândite 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;
6. data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării.
7. tipul vinului dat de conținutul său în zaharuri, exprimat ca glucoză și fructoză: sec, demisec, demidulce, dulce;
8. mențiunea “conține sulfiți”
9. numele și adresa îmbuteliatorului;
10. Numărul R.I.V.(Numărul din Registrul Industriilor Viticole).

Indicațiile obligatorii se înscriu în același câmp vizual, pe eticheta principală. Excepție pot face data ambalării, numărul lotului și mențiunea « conține sulfiți ».

La etichetarea vinurilor cu indicație geografică se folosesc următoarele indicații facultative:

- 1) denumirea soiului/soiurilor; 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 85% din soiul menționat;
 - 2) marca de comerț cu condiția ca ea să nu creeze confuzii cu numele indicației geografice;
 - 3) anul de recoltă, cu condiția ca vinul să provină în proporție de cel puțin 85% din anul indicat;
 - 4) numele persoanei (persoanelor) fizice și denumirea persoanei juridice care au participat la procesul de elaborare a vinului;
 - 5) 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, etc;
 - 6) codul de bare al produsului;
 - 7) distincții acordate , numai pentru lotul în cauză.
- Indicațiile înscrise pe etichetă trebuie să fie citețe și vizibile. Termenii folosiți în etichetare trebuie să fie înțeleși de consumatori.

XIII. DECLASAREA VINULUI CU INDICAȚIE GEOGRAFICĂ „Dealurile Transilvaniei”

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condițiile de a fi valorificate ca vinuri cu indicația geografică „Dealurile Transilvaniei” sau dacă pierd aceste condiții, ele vor fi declassate în alte categorii pe baza unor proceduri elaborate de O.N.V.P.V..

1. Declasarea vinurilor cu indicație geografică 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 cu indicație geografică la altă categorie.

XIV. AUTORITATEA DE CONTROL ȘI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAȚIILOR PRODUSULUI

Autoritatea desemnată pentru controlul și gestiunea vinului cu indicație geografică „Dealurile Transilvaniei” 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, Tel./Fax: 0040 258 710 288, e-mail: tarnave@onvpv.ro

Autorizarea plantațiilor producătoare de struguri, evidența vinurilor, clasarea și declassarea acestora și eliberarea Certificatelor de atestare a dreptului de comercializare pentru vinurile cu indicație geografică

„Dealurile Transilvaniei” 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 în vederea clasării vinului, este efectuat de către Comisia de examinare constituită la nivelul indicației geografice „Dealurile Transilvaniei” și constă în:

a) examinarea analitică a vinurilor, care presupune verificarea buletinului de analiză ce trebuie să conțină cel puțin următorii parametri:

- tăria alcoolică totală și dobândită;
- aciditate totală;
- aciditate volatilă;
- dioxid de sulf total;
- zaharuri reducătoare, (glucoză și fructoză);

b) examinarea organoleptică, care constă în verificarea caracteristicilor (aspect, culoare, gust, miros);

c) verificarea condițiilor prevăzute în caietul de sarcini.

Comisia de examinare care efectuează controlul menționat la lit. a) și lit.b) este alcătuită din inspectorii de specialitate ai O.N.V.P.V., membrii A.D.A.R. și reprezentanți ai asociației producătorilor din arealul delimitat pentru „Dealurile Transilvaniei”.

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 utilizate la obținerea vinurilor conform prevederilor prezentului caiet 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

Asociația de producători reprezentativă, conform legislației în vigoare, poate solicita aprobarea unei modificări a specificațiilor prevăzute în prezentul caiet de sarcini, în special pentru a ține cont de evoluția cunoștințelor științifice și tehnice în domeniu sau pentru a redefini aria geografică.

ASOCIAȚIA VITIS TRANSILVANIA