

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

I. Definiție

Vinul cu denumire de origine controlată „AIUD” este produsul care se obține în perimetrul podgoriei AIUD, delimitată geografic conform normelor naționale. Tăria alcoolică dobândită a vinurilor obținute în această regiune trebuie să fie de minimum 11% vol.

II. Legătura cu aria geografică

Denumirea de origine controlată „AIUD” se atribuie vinurilor obținute din struguri produși în arealul delimitat pentru această denumire, cu condiția respectării tuturor prevederilor din prezentul caiet de sarcini.

Calitatea vinurilor cu denumire de origine controlată „AIUD” este asigurată în primul rând de clima și solul regiunii. Condițiile naturale întâlnite aici sunt dintre cele mai favorabile cultivării viței-de-vie, întreaga zonă fiind încadrată în zona B.

Podgoria „AIUD” este situată la nord de podgoria Alba, dispersându-și plantațiile pe o întinsă arie colinar-deluroasă de o parte și de alta a Culoarului Mureșului mijlociu și a Culoarului Arieșului inferior. Prin poziția sa în vestul Podișului Transilvaniei, între paralelele de 46°16' (Beța) și 46°42' (Frata) latitudine nordică (Aiudul fiind pe paralela de 46°19'), beneficiază de condiții bio-pedo-climatice apropiate de ale celorlalte podgorii central-vestice transilvane (Alba, Sebeș-Apold, Târnave).

II.1 Relieful.

Relieful se impune prin cele două tipuri distincte morfogenetice: dealurile cu coamele și versanții lor, ca forme predominant sculptate și culoarele depresionare ale Mureșului și Arieșului ca forme predominant de acumulare.

Dealurile și colinele constituie forma dominantă în aria podgoriei și pe versanții lor sunt diseminate majoritatea trupurilor viticole. Ele sunt reprezentate prin:

- Dealurile piemontane ale Trascăului, situate în vestul Culoarului Mureșului, se cuprind aici prin partea lor nordică, respectiv Dealurile Aiudului, continuate spre NE cu Dealurile Măhăceni-Călărași, dealuri care coboară lent de la 600-500 m la 300 m în culoar;
- Dealurile Târnavelor de NV, respectiv Dealurile Lopadei-Fărău, ce descind mai prelung sau mai abrupt de la 500 m la 300 m spre Culoarul Mureșului;
- Colinele Tritenilor (Ludușului) de la extremitatea sud-vestică a Câmpiei Transilvaniei, cu altitudini de 300-400/500 m;
- Culoarul Mureșului, dintre confluențele cu Arieșul și Aiudul, are lărgimi de 2-4 km și este vădit asimetric, cu flancul drept însoțit de terase cu poduri largi și frunți mai mult sau mai puțin atenuate, iar flancul stâng mai puternic înclinat (5-15°);
- Culoarul Arieșului, din aval de Moldovenești până la confluența cu Mureșul.

Cadrul natural participă cu toate componentele sale la realizarea unui mediu ecologic cu valențe autentice pentru viticultură.

Hidrografia are în Mureșul mijlociu și Arieșul inferior singurii colectori. Mureșul primește pe dreapta pâraiele semipermanente sau temporare dinspre D. Măhăcenilor și Aiudul dinspre flancul estic al Trascăului, singurul cu scurgere permanentă și debit mai consistent. Pe stânga, dinspre Podișul Târnavelor, este alimentat de ape scurte, cu scurgere torențial-temporară, între care doar Fărău și Râtu sunt mai însemnate. Arieșul, ce confluează cu Mureșul primește pe dreapta pâraiele: Moldovenești, Plăești și Bădeni, iar pe stânga: Hășdate, Valea Racilor, Valea Florilor, Valea Lată și Bolduț, toate cu scurgere permanentă, dar cu debite reduse și mari variații sezoniere. Rezultă că principalul aport de ape curgătoare revine Mureșului și Arieșului, cu debite bogate.

Climatul se dovedește esențial al ecosistemului viticol de aici, el este de tip moderat continental în varianta transilvană și de nuanță foehnica, fiind sub influența acestui benefic proces ce se manifestă la periferia estică a Munților Apuseni. Singurul inconvenient îl constituie iernile temporar geroase, când rezistența corzilor viței de vie este pusă în pericol dacă nu sunt cel puțin semiprotejate, dar verile călduroase, primăverile timpurii și toamnele prelungi permit o bună dezvoltare vegetativă și o completă maturare reziniferă.

II.2 Regimul termic.

Temperatura medie anuală variază pe văi între 9,3°C la Aiud, 8,6°C la Câmpia Turzii, 8,4°C la Turda și 8°-9°C pe coamele deluroase. Regimul temperaturilor medii anuale ne indică o amplitudine medie anuală în jur de 24°C, între - 3,5°C la Aiud, - 4,4°C la Turda, - 4,8°C la Câmpia Turzii în ianuarie și 20,3°C la Aiud, 19,5°C la Câmpia Turzii și 19,3°C la Turda în iulie.

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 ridicate. De asemenea în perioada de maturare a strugurilor temperaturile din timpul zilei variază în jurul mediei de 23 °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.

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.

Precipitațiile atmosferice se înscriu cu o medie de 550 mm/an pe fundul Depresiunii Turzii (538,7 la Câmpia Turzii, 552 la Turda) și 600-700 mm în Culoarul Mureșului (615 la Aiud), cu maximul în mai-august și un minim prelungit de toamnă-iarnă – când sunt predominant sub formă de ninsoare (25-30 zile), stratul de zăpadă durând (35-50zile).

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

II.4 Solurile cu utilizare viticolă

Podgoria AIUD prezintă soluri aparținând a două clase: argiluvisoluri și molisoluri cernoziomice, mai mult sau mai puțin etajate.

Argiluvisolurile sunt dominante în etajul deluros al pădurilor de foioase, de o parte și de alta a Culoarului Mureșului și sunt reprezentate prin diverse tipuri de soluri brune, respectiv brune argiloiluviale, brune luvice (podzolite), brune eumezobazice, local cu slabă pseudogleizare, în aria cărora se includ și areale de pseudorendzine (pe substrate mai argiloase), în timp ce molisolurile

cernoziomice, întâlnite fragmentar pe terasele mijlocii, inferioare și glacisurile svântate din lungul Culoarului Mureșului, sunt aproape exclusive pe terasele, glacisurile și colinele joase din Depresiunea Turzii. Marea majoritate a acestor soluri zonal etajate dispun de proprietăți fizice și biochimice corespunzătoare cerințelor viticole, îndeosebi prin textură (predominant mijlocie), conținut de humus (2,5-4%), reacție slab acidă (pH=6,3-6,8), grad de saturație în baze (V=70-85%) și elemente de strictă necesitate nutritivă (NPK).

Dintre solurile intrazonale, un procent apreciabil (15-20%) îl dețin regosolurile și erodisolurile de pe versanții afectați de active procese denudaționale. Important este însă ca exploatarea viticolă a acestor versanți să se facă prin măsuri antierozionale și agrochimice, îndeosebi prin terasare și fertilizare.

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.

Vița de vie în Podgoria Aiud este cunoscută încă din cele mai vechi timpuri. De-a lungul timpului în podgorie lucrările din vie, soiurile cultivate, tehnologia din viticultură și vinificație au fost o preocupare majoră a podgorenților.

Vinurile din Podgoria Aiud, poartă amprenta soiului, solului, microclimatului, a viticultorului și vinificatorului.

III. Delimitarea geografică și administrativă pentru producerea vinurilor cu D.O.C. „AIUD”

1. Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată „AIUD” cuprinde următoarele localități situate în:

județul ALBA:

- municipiul Aiud- localități componente: Aiud, Gârbova de Jos, Gârbova de Sus, Gârbovița, Ciumbrud, Sâncrai;
- Comuna Lopadea Nouă - sate Lopadea Nouă, Beta, Băgău, Ciuguzel, Odverem;
- Comuna Mirăslău -sate Mirăslău, Decea;
- Oraș Ocna Mureș, localitati componente Ocna Mureș, Uioara de Sus, Uioara de Jos;
- Comuna Hopârta -sate Hopârta, Silivaș;
- Comuna Rădești -sate Rădești, Leorinț;

2. Denumirea de origine controlată “AIUD” poate fi completată sau nu, cu una dintre următoarele denumiri de plai viticol: CIUMBRUD, SÂNCRAI, LOPADEA NOUĂ, CIUGUZEL, UIOARA.

IV. Soiurile de struguri

Soiurile albe:

- Traminer Roz, Pinot Gris, Muscat Ottonel, Sauvignon, Chardonnay, Neuburger, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească Regală, Fetească Albă, Furmint, Iordană.

- Soiuri roșii:

- Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Syrah, Merlot.

V. Producția de struguri maxim (kg/ha)

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

Soiul	D.O.C.- C.M.D.	D.O.C.- C.T.	D.O.C.- C.I.B.
	kg/ha	kg/ha	kg/ha
Pinot Gris	12000	10000	8000
Muscat Ottonel	12000	10000	-
Sauvignon	12000	-	-
Chardonnay	10000	-	-
Riesling de Rhin	10000	-	-
Riesling Italian	14000	-	-
Neuburger	12000	-	-
Fetească Regală	14000	-	-
Fetească Albă	14000	-	-
Furmint	14000	-	-
<u>Traminer Roz</u>	<u>12000</u>	<u>10000</u>	<u>8000</u>
<u>Iordană</u>	<u>17000</u>	<u>11000</u>	=
<u>Cabernet Sauvignon</u>	<u>12000</u>	<u>10000</u>	=
<u>Pinot noir</u>	<u>12000</u>	<u>10000</u>	=
<u>Fetească neagră</u>	<u>12000</u>	<u>10000</u>	=
<u>Merlot</u>	<u>12000</u>	<u>8000</u>	=
<u>Syrah</u>	<u>12000</u>	<u>8000</u>	=
<u>Traminer Roz</u>	<u>12000</u>	<u>10000</u>	<u>8000</u>

VI. Randament (hl/ha)

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

Soiul	D.O.C.- C.M.D.	D.O.C.- C.T.	D.O.C.- C.I.B.
	Maxim hl/ha	Maxim hl/ha	Maxim hl/ha
Pinot Gris	80	66	53
Muscat Ottonel	80	66	-
Sauvignon	80	-	-
Chardonnay	66	-	-
Riesling de Rhin	66	-	-
Riesling Italian	93	-	-
Neuburger	80	-	-
Fetească Regală	93	-	-
Fetească Albă	93	-	-
Furmint	93	-	-
<u>Traminer Roz</u>	<u>80</u>	<u>66</u>	<u>53</u>
<u>Iordană</u>	<u>111</u>	<u>77</u>	=
<u>Cabernet Sauvignon</u>	<u>78</u>	<u>65</u>	=
<u>Pinot noir</u>	<u>78</u>	<u>65</u>	=
<u>Fetească neagră</u>	<u>78</u>	<u>65</u>	=

<u>Merlot</u>	<u>78</u>	<u>54</u>	<u>-</u>
<u>Syrah</u>	<u>78</u>	<u>54</u>	<u>-</u>
<u>Traminer-Roz</u>	<u>80</u>	<u>66</u>	<u>53</u>

VII. Calitatea strugurilor la recoltare

Recoltarea se poate realiza manual sau mecanizat .

Calitatea strugurilor se constată în momentul recepției lor la cramă.

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:
 - D.O.C. – C.M.D. - minim 155 g/l
 - D.O.C. – C.T. – minim 220 g/l
 - DOC – 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 cand producția potențială depășește limitele maxime admise prin caietul de sarcini pentru vinurile D.O.C.
 - 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 „AIUD” se încadrează în zona viticolă B. Strugurii pentru obținerea vinurilor D.O.C. provin în proporție de 100% din această arie geografică.

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 D.O.C. 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, destinat obținerii de vinuri DOC poate fi făcută după cum urmează :

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

Îndulcirea

Îndulcirea unui vin cu denumire de origine „AIUD” 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. „Aiud”.

- 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 producției.

X. Tehnologia de obținere a vinurilor D.O.C. „ Aiud”

a) Tehnologia de producere a vinurilor albe:

Strugurii se culeg după atingerea momentului maturității depline, la un conținut în zaharuri corespunzător realizării vinurilor DOC, manual sau mecanizat. La crama 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 30g/hl, apoi ajunge în presă. Se separă mustul ravac de mustul de presa; mustul ravac se transvazează în cisterne, în vederea decantării gravitaționale, timp de 18-20 h, după care partea limpede se trage în cisterne de inox cu fermentare dirijată.

Partea grosieră rămasă după decantare se filtrează, iar mustul rezultat în urma filtrării se amestecă cu partea limpede. Mustul limpede se însămânțează cu levuri selecționate.

Fermentarea are loc la o temperatură de 16 - 18 °C. După fermentarea vinului nou se face corecția de SO₂ până la 30-35 mg și plinul vaselor, bentonizare, 0.5-1 gr/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 „AIUD” 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 maturitatea fenolică, atunci când au acumulat în pielele boabelor cantități mai mari de antociani. Strugurii, culeși manual sau mecanizat, sunt transportați la crama în boxpale din plastic sau bene de transport, având protecție antioxidantă. Se face recepția cantitativă prin cântărire 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, prima etapă în procesul de prelucrare a strugurilor o reprezintă desciorchinarea și zdrobirea acestora, prin zdrobirea boabelor se ușurează trecerea polifenolilor din pielele în must, în timpul macerării-fermentării pe boștină.

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

Macerarea se face în autovinificatoare (echipate cu instalații pentru recircularea și răcirea/încălzirea controlată a mustului) 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 bază: culoare, tanin, extract și arome primare.

Separarea mustului de fermentare de boștină se face prin scurgerea gravitațională a ravaului. 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.

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 AIUD.

XII. Caracteristicile analitice și organoleptice ale vinurilor cu D.O.C. „AIUD”

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

În funcție de soi, de condițiile anului și de momentul culesului, în denumirea de origine „AIUD” se pot obține o varietate mare 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. AIUD 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
- extract sec nereducător: minim 17 g/l
- 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: 200 mg/l;
- 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 250 mg/l;
- dioxid de sulf liber: maxim 50 mg/l.

b)Caracteristici organoleptice generale:

Vinurile obținute în Podgoria –AIUD sunt caracterizate prin prospețime, vinozitate și fructuozitate, cele obținute din soiuri albe aromate și semiaromate au o pregnantă caracteristică de soi.

- **Fetească regală** - vin apreciat pentru fructuozitate, vinozitate și prospețime. Este un vin alb cu reflexe-verzui, până la galben – pai. Datorită climatului, vinurile se caracterizează printr-o aciditate mai ridicată care îi conferă prospețime, vioiciune. Exprimă bine potențialul soiului și al podgoriei, poate fi folosit la realizarea vinurilor spumante.

-**Sauvignon blanc** – vin de calitate, are culoare galben – verzuie până la galben – pai, se caracterizează printr-o aromă vegetală herbacee, echilibrat, suplu, armonios constituit.

-**Riesling italian**, vin de calitate, galben-verzui, cu reflexe galben-pai spre galben-auriu, cu o prospețime și fructuozitate aparte. Arome tipice soiului, cu aciditate ridicată, bine corelată cu gradul alcoolic și extractul, ce dau un vin elegant, fin, echilibrat.

-**Muscat Ottonel** – vin galben – verzui spre galben-auriu sau chiar chihlimbarie, realizează arome fine și o aciditate echilibrată care imprimă vinului o fructuozitate aparte. Este un vin plin, corpulent, armonios, cu o plăcută rotunjime și nuanță de catifelare.

-**Traminer roz**- vin de culoare galben-verzuie până la galben-pai sau auriu-roșcat, cu miros și aromă apropiate de mirodenii. Echilibrat, onctuos, persistent și corpulent.

-**Fetească albă**, vin galben-verzui, cu reflexe galben-pai sau galben-auriu, catifelat și corpulent, extractiv, rotund. Este preferat pentru mirosul și parfumul său floral, discret evidențiate. Vinul este înzestrat cu o aciditate vioaie.

-**Pinot gris** - vin cu aromă fină, gust dulce-amărui ușor condimentat. Se impune prin bogăția în componente și extractivitate. Savoarea bogată și complexă, dă o notă personală vinului de Pinot gris, fiind echilibrat și armonios.

- **Neuburger** – are o culoare galben verzui, cu frumoase nuanțe aurii. Este un vin amplu, complex, cu arome fine de citrice, care exprima fidel legătura dintre podgorie, soi și vin.

- **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.

- **Riesling de Rhin** – are o culoare galben-verzui până la galben – pai, în raport cu vârsta și tehnologia de producere, este mai cunoscut ca vin sec, rareori ca demisec sau demidulce. Finețea și delicatețea sa sunt date de mirosul și aroma de caise coapte, cu gust ușor aromat susținut de o nuanță răcoritoare.

-**Chardonnay** vin ce prezintă mare finețe, se caracterizează printr-o compoziție armonioasă.

-**Jordană** - vinul are o aromă subtilă cu nuanțe de flori de câmp, culoare tipică galben-verzuie, în primul său an este fructuos, proaspăt, iar datorită condițiilor imprimare de areal în postgust se poate observa o ușoară amăreală specifică migdalelor verzi.

-**Cabernet Sauvignon** - vinurile obținute au o culoare roșie-rubinie intensă și sunt foarte extractive, mirosul este specific de coacăze roșii, vișine crude și cu note florale. Prezintă structură athletică cu taninuri condimentate, aciditate ridicată, astrigență și alcool neastâmpărat. Maturarea în baricuri îi conferă o aromă elegantă și fine.

-**Pinot noir** prezintă culoare intensă, rubinie cu tente violacee, aciditate ridicată conferită de solul arealului, aromă fină, catifelată, de fructe de pădure. Prin maturare la baric se pot obține arome fine de vanilie care dau vinului noblețe aparte.

-**Fetească neagră** - gust predominant de prune, vișine, fructe confiate, dulceață de coacăze, alături de nuanțele câștigate din lemnul de stejar - vanilie, rom, tabac, piele și lemn uscat, ușor ars. Postgustul lung lasă loc unor senzații dulci, provenite atât din alcoolul bine integrat, cât și de la structura glicerică.

-**Merlot** - are un buchet caracteristic în care sunt prezente note de vișină coaptă, trufe și piper negru, este prietenos datorită aromelor de vanilie, cacao și chiar prune, maturarea în baricuri îi conferă o aromă fină, de vanilie sau cacao.

-**Syrah** – vinul are o culoare roșie spre rubiniu, cu gust ce cuprinde arome de cireșe negre pietroase, note de condimente ușor picante cu final de ciocolată fină, este echilibrat, prin învechire la baric capătă arome fine de vanilie.

XIII. CONDIȚIILE DE COMERCIALIZARE

1. Ambalare și prezentare

-Vinul cu D.O.C. AIUD poate fi comercializat către consumatorul final doar îmbuteliat cu respectarea prevederilor prezentului caiet de sarcini.

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

-Pentru livrare la export și intracomunitar vinurile cu denumire de origine controlată AIUD 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 cu D.O.C. „Aiud” 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 “Aiud.”

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 “Aiud” 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 „Aiud”
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 imbuteliatorului

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

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

- 1) denumirea soiului/soiurilor în cazul vinului cu denumire de origine controlată “Aiud”:
 - 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;
 - 3) denumirea exploatării viticole (plaiului) pentru vinurile provenite în exclusivitate din exploatarea indicată, cu condiția de a nu se folosi denumiri care să creeze confuzii cu denumirea de origine;
 - 4) anul de recoltă, cu condiția ca vinul să provină în proporție de cel puțin 85% din anul indicat;
 - 5) numele persoanei (persoanelor) fizice și denumirea persoanei juridice care au participat la procesul de elaborare a vinului;
 - 6) 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.
 - 7) codul de bare al produsului
 - 8) simbolul comunitar ce indica denumirea de origine
 - 9) 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.

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 .

X IV. Mențiuni tradiționale

- Vinurile cu denumire de origine controlată "Aiud" pot purta următoarele mențiuni tradiționale: C.M.D. – cules la maturitatea deplină, C.T. – cules târziu, C.I.B. – cules la înnobilarea boabelor, date de conținutul în zaharuri la recoltare a strugurilor în conformitate cu prevederile prezentului caiet de sarcini și pot fi utilizate numai pentru descrierea vinurilor cu D.O.C. "Aiud". 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..

XV. Declasarea vinurilor cu denumire de origine controlată "AIUD"

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condițiile de a fi valorificate cu denumirea de origine controlată "AIUD" 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, inspectoratul teritorial al 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 desemnata pentru controlul și gestiunea denumirii de origine controlata „Aiud” este **Oficiul National 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 D.O.C., controlul vinurilor D.O.C., declassarea acestora și eliberarea Certificatelor de atestare a dreptului de comercializare pentru vinurile obținute în denumirea de origine controlata „Aiud” 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 „Aiud”; 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 „Aiud”, în special pentru a ține cont de evoluția cunoștințelor științifice și tehnice sau pentru a redefini aria geografică.