

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

I. Definiție

Vinul cu denumire de origine controlată „ALBA IULIA ” este produsul care se obține în perimetrul podgoriei ALBA, 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 „ALBA IULIA” 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 „ALBA IULIA” 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 viticolă B.

Podgoria este situată pe versanții, terasele și glacisurile dealurilor și colinelor de o parte și de alta a Mureșului, în condițiile bio-pedo-climatiche de mare favorabilitate ale hinterlandului municipiului Alba Iulia. Coordonatele matematic-geografice între care se plasează aceste plantații sunt paralele de 46°00' (Vințu de Jos) și 46°14' (Stremț) latitudine nordică, Alba Iulia fiind situată la intersecția paralelei de 46°04' lat. N cu meridianul de 23°35' long. E.

II.1 Relieful.

Relieful este predominant deluros, reprezentat în principal prin Dealurile Trascăului la vest și Dealurile Secașelor la est, separate de Culoarul Mureșului.

Dealurile Trascăului sunt prelungiri ale muntelui spre Culoarul Mureșului, prelungiri deluroase ce coboară de la 600 – 500 m la 400-300m unde capătă aspect colinar, cu văi relativ largi, cu pante domoale și procese denudaționale moderate până la slabe (3°-8°).

Plantațiile viticole sunt situate pe terasele văii Mureșului, unde sunt condiții pedoclimatice foarte favorabile pentru vița de vie, împotriva vânturilor, brumelor târzii de primăvară și a brumelor timpurii de toamnă.

Hidrografia – apele curgătoare se dirijează în totalitate spre Mureș, pâraie ce descind din M-ții Trascăului, văile (Târnavă și Sebeș) de la limita nordică și sudică a Dealurilor Secașelor.

Apele freatice cantonate în lunci, baza teraselor, piemonturi sau glacisuri, ca și cele din formațiunile podișului de la est sunt discontinui spațial și cu volum variabil în timp, dar, ca și apele curgătoare, oferă cantități suficiente și de apreciazabilă calitate pentru necesități agroindustriale.

Climatul general este moderat continental, cu ierni reci și veri relativ calde și umede, dar continuate cu toamne calde, lungi până în octombrie inclusiv, favorabile maturării strugurilor.

II.2 Regimul termic.

Temperatura aerului este factorul principal care limitează cultura viței de vie, declanșarea și parcurgerea fazelor de vegetație, cantitatea și calitatea producției. Valoarea medie multianuală (1995-2006) a temperaturii aerului în centrul viticol Alba Iulia este de 9,5°C, iar în centrul viticol Ighiu 9,3°C, mai crescută cu 0,5 – 0,3°C decât cea înregistrată la nivelul podgoriei Târnavă.

Specificul zonei îl constituie apariția zilelor cu ceață la sfârșitul verii și pe aproape o treime din zilele de toamnă (septembrie , octombrie) ceea ce duce la un proces de maturare lent al strugurilor, cu păstrarea aromelor și a unei acidități constant ridicate, dar și efectul proceselor de foehnizare a maselor de aer vestice și nord-vestice în coborârea lor dinspre M-ții Apuseni spre Culoarul Mureșului, sunt elemente care se răsfrâng favorabil în calitatea vinurilor obținute. De asemenea în perioada de maturare a strugurilor temperaturile din timpul zilei variaza 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 zahar 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 (537 la Alba Iulia, 569 la Ighiu), cu maximul în mai-august și un minim prelungit de toamnă-iarnă – când sunt predominant sub formă de ninsoare, stratul de zăpadă durând (30-50zile).

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 ALBA prezintă o mare varietate de tipuri și subtipuri de sol: brun eumezobazic, brun argiloiluvial, la care se asociază, în forme tipice și molice pe coamele și versanții slab înclinați ai dealurilor și colinelor, sau divers erodate pe pantele mari ale acestora, cu areale mai mari sau mai mici de pseudorendzine, cernoziomuri levigate pe podurile teraselor mijlocii și inferioare, sau regosoluri pe versantul mai intens erodat și relevant de pe stânga Mureșului. Cele mai bune pentru cultura viței de vie sunt solurile brune eumezobazice, brune argilo-iluviale tipice și luvice datorită texturii mijlocii și prin proprietăți biochimice.

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

Vița de vie în Podgoria ALBA este cunoscută încă din cele mai vechi timpuri. De-a lungul timpului în podgorie lucrările din vie, soiurile cultivate, tehnologia din viticultura și vinificație au fost o preocupare majoră a podgorenilor. A fost o concurență continuă în realizarea celor mai frumoase plantații, a cultivării celor mai renumite soiuri, a realizării celor mai bune vinuri. Din aceasta continua concurență a câștigat vinul și consumatorul.

Vinurile din Podgoria ALBA poartă amprenta soiului, solului, microclimatului, a viticultorului și vinificatorului , caracterizându-se prin: fructuozitate, prospețime și o aciditate ceva mai ridicată. Sunt vinuri fine și cu o mare bogăție de arome tipice și specifice soiului.

III. Delimitarea geografică și administrativă

Arealul delimitat pentru vinificarea, condiționarea și îmbutelierea vinurilor cu denumirea de origine controlată „ALBA IULIA“ cuprinde următoarele localități situate în jud. Alba :

- Municipiul Alba Iulia, cu localitățile: Alba Iulia, Bărbant, Micești, Oarda, Pâclișa

- comuna Berghin, cu satele: Berghin, Ghirbom, Henig, Straja
- comuna Sântimbru, cu satele: Sântimbru, Totoi, Dumitra;
- comuna Ciugud cu satele: Ciugud, Drâmbar, Hăpria, Teleac.
- comuna Ighiu, cu satele Ighiu, Bucerdea Vinoasă, Ighiel, Șard, Țelna;
- comuna Cricău, cu satele Cricău, Craiva, Tibru;
- comuna Galda de Jos, cu satele Galda de Jos, Galda de Sus, Mesentea, Benic.

Denumirea de origine „ALBA IULIA“ poate fi completată sau nu, cu una dintre următoarele denumiri de plai viticol: CETATE, SÂNTIMBRU, COASTA CALDĂ, IGHIU, ȘARD, ȚELNA, BUCERDEA VINOASĂ, CRICĂU, GALDA.

IV. Soiurile de struguri

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obținerea vinurilor cu denumire de origine controlată „ALBA IULIA” sunt următoarele:

- **Soiuri albe:** Traminer Roz, Pinot Gris, Muscat Ottonel, Sauvignon, Neuburger, Riesling Italian, Fetească Regală, Fetească Albă, Furmint.

V. Producția de struguri

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

| Soiul | C.M.D. | C.T. | C.I.B. |
|------------------|--------|-------|--------|
| | kg/ha | kg/ha | kg/ha |
| Pinot Gris | 12000 | 10000 | 8000 |
| Muscat Ottonel | 12000 | 10000 | |
| Sauvignon | 12000 | | |
| Riesling Italian | 14000 | | |
| Neuburger | 12000 | | |
| Fetească Regală | 14000 | | |
| Fetească Albă | 14000 | | |
| Furmint | 14000 | | |
| Traminer Roz | 12000 | 10000 | 8000 |

VI. Randament (maxim hl/ha)

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

| Soiul | C.M.D. | C.T. | C.I.B. |
|------------------|----------------|----------------|----------------|
| | Maxim hl/ha | Maxim hl/ha | Maxim hl/ha |
| Pinot Gris | 80 | 66 | 52 |
| Muscat Ottonel | 80 | 66 | |
| Sauvignon | 80 | | |
| Riesling Italian | 92 | | |
| Neuburger | 80 | | |
| Fetească Regală | 92 | | |
| Fetească Albă | 92 | | |
| Furmint | 92 | | |
| Traminer Roz | 80 | 66 | 52 |

VII. Calitatea strugurilor la recoltare

Recoltarea se poate realiza manual sau mecanizat .

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

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

- puritate de soi de 100% pentru producerea de vinuri care se valorifică cu denumire de soi;
- o stare bună de sănătate - proporția boabelor avariate nu poate fi mai mare de 10% , cu excepția strugurilor culeși la supramaturare, cu atac de mucegai nobil pe boabe;
- un conținut minim în zaharuri, stabilit astfel:

D.O.C. – C.M.D. -la un conținut în zaharuri corespunzător momentului maturității depline, dar mai mare de 155 g/l

D.O.C. – C.T. – minim 220 g/l

D.O.C. – C.I.B. – minim 240 g/l.

VIII. Caracteristicile și practicile culturale ale plantațiilor

Plantațiile din care se obțin vinuri cu denumire de origine 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 mucegai, se recomandă aplicarea desfrunzitului parțial în zona strugurilor la butucii cu masă foliară bogată.

IX. Practicile oenologice si tratamentele admise

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

Arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată „ALBA IULIA“ se încadrează în zona viticola B. Vinurile produse în acest areal au caracteristici specifice și o reputație ce poate fi atribuită numai acestei zone.Strugurii pentru obtinerea vinurilor D.O.C. provin în proporție de 100% din această arie geografică.

Îmbogațirea

În anii viticoli nefavorabili, caracterizati prin alternanta temperaturilor ridicate cu cele coborate, grindina, ploi prelungite, seceta prelungita, ceata prelungita, se poate practica mărirea

tăriei alcoolice naturale în volume a mustului de struguri, a mustului partial fermentat sau/si a vinului aflat in fermentatie .

Mustul ce va fi supus imbogatirii destinat obtinerii de vinuri D.O.C. trebuie sa aiba un continut minim in zaharuri de 155 g/l pentru D.O.C.-C.M.D..

Creșterea tăriei alcoolice naturale în volume a mustului de struguri , mustului partial fermentat sau a vinului in fermentatie, destinat obtinerii de vinuri D.O.C. poate fi făcută după cum urmează :

- a) prin adaos de must de struguri concentrat, obtinut din struguri produsi in acelasi areal viticol delimitat;
- 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 competenta, 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.

Îndulcirea

Îndulcirea vinului este permisă numai dacă se efectuează cu unul dintre produsele următoare:

- must de struguri sau must de struguri concentrat, care provine din arealul delimitat pentru D.O.C. Alba
- 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 trebuie efectuată în conformitate cu legislatia in vigoare.

X. Tehnologia de obținere a vinurilor cu D.O.C. „ ALBA IULIA ”

a) Tehnologia de producere a vinurilor albe:

Strugurii se culeg dupa atingerea momentului maturității depline, la un conținut în zaharuri corespunzător realizarii vinurilor, manual sau mecanizat. La cramă se face recepția calitativă și cantitativă. Strugurii se basculează în buncăr, unde se tratează cu enzime pectolitice de macerare și limpezire, după care se desciorchinează. Mustuiala este protejată cu o soluție de 6% SO₂, până la o concentrație de 30 g/hl, apoi ajunge în presă. Se separă mustul ravac de mustul de presă; 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 ramasă după decantare se filtrează cu filtrele cu vacuum, iar mustul rezultat în urma filtrării se amestecă cu partea limpede. Mustul limpede se însămânțează cu levuri selecționate.

Fermentarea are loc la o temperatura de 16 - 18 °C. După fermentarea vinului nou se face corecția de SO₂ până la 30-35 mg și plinul vaselor, urmată de o 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 fac filtrari mai fine, se refrigerează (se condiționează) după care se transferă la îmbuteliere conform cerințelor.

Tehnologia de producere a vinurilor cu denumire de origine controlată „ALBA IULIA” aromate 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 ca la vinurile cu denumire de origine controlată nearomate.

XI. Caracteristicile analitice și organoleptice ale vinurilor cu D.O.C., „ALBA IULIA”

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 ALBA IULIA se pot obține o varietate mare de vinuri, 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. „ALBA IULIA” trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție:

- tărie alcoolică dobandită : minim 11 % în volume
- aciditate totală (acid tartric) : minim 4.5 g/l
- aciditate volatila (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:

Vinurile cu D.O.C. „ALBA IULIA” sunt caracterizate prin prospețime, vinozitate și fructuozitate, cele obținute din soiuri albe aromate și semiaromate au o pregnantă caracteristică de soi (arome și buchet de învechire).

- **Fetească regală**, definește potențialul oenologic al podgoriei ALBA, vinul fiind apreciat pentru fructuozitate, vinozitate și prospețime. Se impune prin echilibrul și armonie. Datorită climatului, vinurile se caracterizează printr-o aciditate mai ridicată care îi conferă prospețime, vioiciune.

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

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

-**Muscat Ottonel**, reprezintă vinul aromat savurat pentru aroma sa florală, datorată terpenelor, excelează prin finețea aromelor, Muscatul Ottonel de Alba Iulia, realizează arome fine și o aciditate echilibrată care imprimă vinului o fructuozitate aparte. Este un vin plin, armonios, cu o plăcută rotunjime și nuanță de catifelare.

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

-**Fetească albă**, vin catifelat și corpulent, extractiv. Se impune prin vînozitatea specifică soiului din care provine. Fermentat la temperatură scăzută poate dezvolta o aromă secundară de fermentație, care poate să-i confere o savoare cu totul excepțională. Vinul este înzestrat cu o aciditate vioaie, rotund și catifelat.

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

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

- **Furmint** - este un vin de culoare galben-pai spre galben-verzui, de-a lungul timpului a fost component al cupajului pentru vinul spumant. Vinul tânăr are o aciditate ridicată, cu aromă și nuanțe de citrice, kiwi.

XII. Condițiile de comercializare

1. Ambalare, etichetare și prezentare

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

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

-Pentru livrare la export și intracomunitar vinurile cu denumire de origine controlată Alba Iulia se prezintă în stare îmbuteliată.

- a) Producerea și procesarea strugurilor pentru vinurile cu denumire de origine controlată, precum și condiționarea și îmbutelierea vinurilor se realizează în teritoriul delimitat pentru denumirea de origine controlată "ALBA IULIA"

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. „ALBA IULIA” 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) Ca excepție, cu notificarea O.N.V.P.V., cu avizul organizației de producători de vin cu denumire de origine controlată din arealul respectiv, 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 ALBA IULIA se folosesc următoarele **indicații obligatorii**:

1. denumirea la vânzare: vin cu denumire de origine controlată însoțită de mențiunea tradițională C.M.D., C.T., C.I.B. abreviată sau nu
2. numele denumirii de origine controlată „ALBA IULIA”
3. volumul nominal al produsului conținut de butelie,
4. tăria alcoolică dobândită minimă a vinului, exprimată în procente volume;

5. data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării. Aceste date se înscriu, prin marcarea, pe oricare din elementele de etichetare (eticheta, contraeticheta, capsulă, etc).

6. tipul vinului dat de conținutul său în zaharuri: sec, demisec, demidulce, dulce;

7. mențiunea “Conține sulfiți

8. mențiunea “produs în România”

9. numele și adresa îmbuteliatorului.

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

La etichetare folosesc următoarele **indicații facultative**:

1. denumirea soiului/soiurilor în cazul vinului cu denumire de origine controlată ALBA IULIA:

2. marca de comerț, cu condiția ca ea să nu creeze confuzii cu denumirea de origine;

3. denumirea exploatării viticole (domeniului) 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 indică denumirea de origine

9. distincții acordate , numai pentru lotul în cauză – din norme

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

XIII. Mențiuni tradiționale

Vinurile cu denumirea de origine controlată „ALBA IULIA”, pot purta următoarele mențiuni tradiționale:

- *C.M.D.* – *cules la maturitatea deplină*, *C.T.* – *cules târziu* și *C.I.B.* – *cules la înobilarea boabelor*, date de conținutul în zaharuri la recoltarea strugurilor, în conformitate cu prevederile prezentului caiet de sarcini și pot fi utilizate numai pentru descrierea vinurilor cu D.O.C. „ALBA IULIA“. Aceste mențiuni pot fi scrise pe eticheta principală, fie în întregime, fie prescurtat, astfel: D.O.C. – C.M.D., D.O.C. – C.T. sau D.O.C. – C.I.B..

- Rezervă - În cazul vinurilor maturate minim 6 luni în vase de stejar și învechite în sticlă timp de cel puțin 6 luni

- Vin de vinotecă - În cazul vinurilor maturate minim un an în vase de stejar și învechit în sticlă timp de cel puțin 4 ani.

- Vin tânăr- Vin introdus pe piață înainte de sfârșitul anului în care a fost produs.-

XIV. Procedura de declasare a vinurilor

Declasarea unui vin cu denumire de origine controlată ALBA IULIA, se face în următoarele situații:

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. declasarea vinului cu D.O.C. la altă categorie, cu precizarea motivelor care stau la baza cererii.

În cazul în care din verificările efectuate se constată necesitatea declasării unui vin, ONVPV 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.

XV. Autoritatea de control și controlul respectării specificațiilor produsului

Autoritatea cu competențe de control al vinului cu denumire de origine controlată este Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.), prin Inspectoratul Teritorial.

Adresa Inspectoratului teritorial: Blaj, Str. Tudor Vladimirescu, Nr. 80, Tel.: 0040 0258 710288, email: tarnave@onvpv.ro.

Autorizarea plantațiilor producătoare de struguri, controlul vinurilor cu D.O.C., declasarea acestora și eliberarea Certificatelor de atestare a dreptului de comercializare pentru vinurile obținute în denumirea de origine controlată „ALBA IULIA” 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 parametrii:

- 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 „ALBA IULIA”; 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 „Alba Iulia”, în special pentru a ține cont de evoluția cunoștințelor științifice și tehnice sau pentru a redefini aria geografică.