

CAIET DE SARCINI
pentru producerea și comercializarea vinului cu indicație geografică
DEALURILE MOLDOVEI

I.DEFINIȚIE

Indicația geografică **DEALURILE MOLDOVEI** 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 GEOGRAFICA

Calitatea și caracteristicile vinurilor produse în arealul delimitat pentru indicația geografică “DEALURILE MOLDOVEI” se datorează în mod esențial mediului geografic, cu factorii săi naturali și umani.

Este cea mai mare regiune viticolă din România. Ea înglobează numeroasele plantații din spațiul predominant deluros-colar, cuprins între Subcarpații Moldovei, Carpații de curbură, valea Prutului și valea Siretului inferior. Arealul delimitat pentru indicația geografică “DEALURILE MOLDOVEI” cuprinde un număr de 9 podgorii și anume: Cotnari, Iași, Huși, Colinele Tutovei, Dealu Bujorului, Nicorești, Ivești, Covurlui și Zeletin. Încadrate în aceste podgorii sunt și 8 centre viticole independente: Hlipiceni, Plugari și Probota în nord, Vaslui în centru, Grivița și Nămolosa în sud, Bozieni și Răcăciuni în vestul regiunii. Regiunea este profilată pe producerea vinurilor și în mai mică măsură a strugurilor de masă. Vinurile obținute, în cea mai mare parte albe, sunt într-o paletă largă, începând de la cele de consum curent, până la cele de calitate superioară în mod natural dulci, care pot sta alături de cele mai bune vinuri ale lumii (Sauternes, Lacrima Cristi s.a.). Producția de vinuri roșii are un caracter insular.

Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu indicație geografică a Dealurilor Moldovei include plantațiile de pe plaiurile moldave, începând de la Hlipiceni (jud.Botoșani) până la Smârdan (jud. Galați). Ca urmare, între ecoclimatul din partea de nord și partea de sud există diferențe apreciabile care se reflectă în cantitatea și calitatea producției viti-vinicole obținute.

În ansamblul său, ecoclimatul, cu puternice influențe est-europene, este caracterizat prin resurse helioterme cu valori relativ mari, în timp ce resursele hidrice sunt evident mici.

Resursele helioterme superioare se conjugă, de asemenea, cu nivelurile mai mari pentru mediile multianuale privind temperaturile de la înflorit (18,5 - 19,5°C), temperatura medie a lunii iulie (21,4°C), media maximelor din luna august (26,7°C) etc.

Numărul zilelor fără îngheț este în medie de 214 zile, a celor ce definesc intervalul cu temperaturi medii diurne active este de 183 zile, perioada de vegetație fiind de 171 zile.

Iarna se înregistrează o medie a temperaturilor extreme minime de - 29,1°C ajungând până la - 32,5°C, la Răcăciuni.

Altitudinea medie a versanților ocupați de către plantațiile viticole este de 179m.

Podișul Moldovei, pe care este amplasat în mare măsură arealul delimitat pentru indicația geografică “DEALURILE MOLDOVEI”, s-a format ca urmare a prăbușirii unei zone din vest a Podișului Podolic, în care au pătruns apele unei mări. Mai târziu râurile au umplut depresiunea cu depuneri, formând văi largi și dealuri domoale.

Arealul delimitat pentru indicația geografică “DEALURILE MOLDOVEI”, are fundament de platformă, iar nivelarea de suprafață s-a făcut pe roci sedimentare mio-pleiocene dispuse monoclin, spre sud, sud-est. Nivelările prin eroziune, a culmilor superioare, au început în postsarmațian, de la nord spre sud, și s-au extins până în postvillafranchian. Concomitent, tot de la nord la sud, s-a

realizat fragmentarea pe verticală, precum și o eroziune diferențială importantă, care a impus un dezvoltat relief de cuestas (pe gresii și calcare sarmatice), dar și separarea a patru subtipuri de podiș, echivalente celor trei subregiuni (Podișul Sucevei, Câmpia Moldovei și Podișul Bârladului, ultimul cu alte două subtipuri). În sarmațianul superior, dar și la sfârșitul pliocenului s-au depus și formațiuni piemontane, păstrându-se urme mai ales în Podișul Sucevei și în partea de sud (Colinele Tutovei și Podișul Covurluiului).

În această zonă, cultivarea viței de vie este o ocupație de bază a populației, istoricul acestei îndeletniciri pierzându-se în negura vremurilor.

Númeroase mărturii arheologice atestă că geto-dacii dispuneau de suprafețe importante cultivate cu viță de vie, amplasate mai ales în zona deluroasă, subcarpatică

Geograful Strabon (66 I.H. – 24 D.H.) relatează despre amploarea pe care o luase cultura viței de vie pe timpul regelui Burebista (70-44 I.H.), care, sfătuit de marele preot Deceneu, ar fi dispus să fie distruse plantațiile viticole pentru a evita abuzurile populației.

În perioada migrației popoarelor, cultura viței de vie a continuat ca o ocupație tradițională

Începând cu sec. al XIV-lea, viticultura apare tot mai frecvent în documentele istorice. Astfel, domnitorul Alexandru cel Bun a instituit funcția de paharnic și de pârcălab pentru viile de la Cotnari.

Cronicarul maghiar Anton Verancsics (1504-1573), afirmă în lucrarea Descrierea Transilvaniei, Moldovei și a Țării Românești că: „în tot locul se ivesc dealuri acoperite cu vii, iar vinurile, fie că le vrei tari sau slabe, aspre sau dulci, albe sau roșii, sunt așa de bune la gust și de soi așa de ales încât nu mai dorești nici vinurile de Falern din Campania și, chiar comparându-le, îți plac mai mult acestea”.

Doar câțiva ani mai târziu, la 1646, misionarul catolic Marcus Bandinus, în însemnările sale din Codex Bandinus, menționează: „Toată partea meridională a Moldovei produce așa de mult vin încât la timpul culesului se vinde o vadră (10 l) cu patru bani și iarna se vinde cu șase sau cu șapte”.

Precizările și mai edificatoare și în cunoștință de cauză sunt cele ale marelui istoriograf și cărturar român Dimitrie Cantemir, referitoare la viticultură și vin, consemnate în „Descriptio Moldavia: „pe toate celelalte bogății ale pământului le întrec viile alese, înșiruite pe o lungă fâșie între Cotnari și Dunăre; sunt așa de rodnice încât un singur pogon (24 de stânjeni pătrați) dă adesea patru până la cinci sute măsuri de vin (măsura 40 l)...” sau: „Vinul cel mai ales este cel de Cotnari... Cutez să susțin că este mai ales și mai bun decât vinurile europenești”, adăugând în continuare: „Aceste vii nu sunt de folos numai localnicilor țării pentru nevoile lor ci prețul scăzut atrage aici negustori ruși, leși și chiar unguri, care duc la ei în țară an de an, mai mult vin”.

În perioada prefiloxerică au fost obținute soiurile locale și au fost alcătuite pentru fiecare podgorie sortimentele proprii de soiuri. Tehnologia de cultură era simplă, iar prevenirea și combaterea bolilor și dăunătorilor nu ridicau probleme deosebite.

Vinurile produse în acest areal sunt produse într-o gamă destul de largă, de la seci până la dulci sau licoroase, albe, roze sau roșii. Cu toate acestea ele formează o unitate destul de bine individualizată în paleta vinurilor românești.

În general sunt vinuri lejere, nu prea extractive, cu conținut alcoolic moderat, ușor acide în nordul arealului, cu un „vârf” de aciditate în zona de mijloc, unde aciditatea naturală exprimată în g/l acid tartric poate ajunge în unii ani la valori de 11-12g/l, ceea ce recomandă zona ca fiind excelentă pentru producerea de vinuri spumante.

Vinurile roșii sunt de la slab colorate în nordul podgoriei, până la intens colorate în sud.

III. DELIMITAREA TERITORIALĂ PENTRU PRODUCEREA VINULUI CU INDICAȚIE GEOGRAFICĂ „DEALURILE MOLDOVEI”

1. Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu indicație geografică **DEALURILE MOLDOVEI**, se întinde pe teritoriul **județelor Galați, Vaslui, Iași, Botoșani, Neamț si Bacău** astfel:

1.1. Județul Galați

- Comuna Bălăbănești, cu satele Bălăbănești, Lungești, Bursucani, Cruceanu, Rădești, Zimbru.
- Comuna Bălășești, cu satele Bălășești, Ciurești, Ciureștii Noi, Pupezeni
- Comuna Cerțești, cu satele Cerțești, Cârломănești, Cotoroaia
- Orașul Târgu Bujor , cu satele Moscu, Umbrărești.
- Comuna Băneasa, cu satele Băneasa, Roșcani
- Comuna Fârțănești cu satele Fârțănești, Viile
- Comuna Jorăști cu satele Jorăști, Lunca, Zărnești
- Comuna Vârlezi cu satele Vârlezi, Crăiești
- Comuna Drăgușeni cu satele Drăgușeni, Adam, Căuiești, Fundeanu, Nicopole, Știețești, Ghinghești
- Comuna Smulți cu satul Smulți
- Comuna Corni cu satele Corni, Urlești, Măcișeni
- Comuna Foltești cu satele Foltești, Stoicani
- Comuna Măstăcani cu satele Măstăcani, Chiraftei
- Comuna Oancea cu satele Oancea, Slobozia Oancea
- Comuna Suceveni cu satele Suceveni, Rogojeni
- Comuna Vlădești cu satele Vlădești, Brănești
- Comuna Cavadinești cu satele Cavadinești, Comănești, Gănești, Vădeni
- Orasul Berești
- Comuna Berești – Meria cu satele Slivna, Aldești, Prodănești, Pleșa, Puricani, Onciu, Săseni, Berești - Meria, Balintești
- Comuna Nicorești cu satele Nicorești, Braniștea, Coasta Lupei, Dobrinești, Fântâni, Grozăvești, Ionășești, Mălureni, Piscu Corbului, Sârbi, Poiana, Vișina
- Comuna Cosmești cu satele Cosmești, Cosmești - Vale, Furcenii Vechi, Furcenii Noi, Satu Nou
- Comuna Buciumeni cu satele Buciumeni, Tecucelu Sec, Vizurești, Hănțești
- Comuna Țepu cu satele Țepu, Țepu de Sus
- Comuna Barcea cu satele Barcea, Podoleni
- Comuna Ivești cu satele Ivești, Bucești
- Comuna Liești cu satul Liești
- Comuna Umbrărești cu satele Umbrărești, Torcești
- Comuna Drăgănești cu satele Drăgănești, Malu Alb
- Comuna Movileni cu satul Movileni
- Comuna Corod cu satele Corod, Blânzi, Brătulești, Cărăpcești
- Comuna Matca cu satul Matca
- Comuna Grivița cu satele Grivița, Călmățui
- Comuna Costache Negri cu satul Costache Negri
- Comuna Fundeni cu satele Fundeni, Fundenii Noi, Lungoci, Hanu Conachi
- Comuna Nămolosa cu satele Nămolosa - Sat, Nămolosa, Crângeni
- Comuna Băleni cu satul Băleni
- Comuna Cuca cu satul Cuca
- Comuna Cudalbi cu satul Cudalbi
- Comuna Rediu cu satul Rediu

- Comuna Valea Mărului cu satele Valea Mărului, Mândrești
- Comuna Frumușița cu satele Frumușița, Ijdileni, Tămăoani
- Comuna Scânteiești cu satele Scânteiești, Fântânele
- Comuna Vânători cu satele Vânători, Odaia Manolache, Costi
- Comuna Tulucești cu satele Tulucești, Șivița, Tăiarea
- Comuna Pechea cu satele Pechea, Lupele
- Comuna Slobozia Conachi cu satele Slobozia Conachi, Izvoarele, Cuza Vodă
- Comuna Tudor Vladimirescu cu satul Tudor Vladimirescu
- Comuna Braniștea cu satele Braniștea, Vasile Alecsandri, Traian, Lozova
- Comuna Independența cu satul Independența
- Comuna Schela cu satele Schela, Negrea
- Comuna Smârdan cu satele Smârdan, Cișmele, Mihail Kogălniceanu
- Comuna Șendreni cu satele Movileni, Șendreni, Șerbeștii Vechi
- Comuna Piscu cu satele Piscu, Vameș

1.2. Județul Vaslui

- Municipiul Huși
- Comuna Duda-Epurenii, satele Epurenii, Duda, Bobești, Valea Grecului
- Comuna Pădureni, satele Pădureni, Văleni, Leoști, Ivănești, Rusca
- Comuna Tătărăni, satele Tătărăni, Crăsnășeni, Bălțați, Manțu, Stroiiești
- Comuna Stăniliești, satele Stăniliești, Pogănești
- Comuna Bunești-Averești, satele Bunești, Averești, Armășeni, Tăbălăești, Plopi
- Comuna Arsura, satele Arsura, Fundătura, Pîhnești
- Comuna Drânceni, satele Drânceni, Ghermănești, Râșești
- Comuna Boțești, satele Boțești, Gugești
- Comuna Banca, satele Banca, Stoișești, Sârbi, Țifu
- Comuna Fălciu, satele Fălciu, Bozia, Copăceana, Rânzești
- Comuna Blăgești, satele Blăgești, Igești, Sîpeni
- Comuna Lunca Banului, satele Lunca Banului, Condrea, Oțetoaia, Lunca Veche, Răducani
- Comuna Albești, satele Albești, Crasna, Corni-Albești
- Comuna Crețești, satele Crețești, Satu Nou, Budești
- Comuna Dimitrie Cantemir, satele Hurdugi, Urlați, Gușiței, Grumezoaia, Plotonești
- Comuna Oltești, satele Târzii, Oltești, Zgura, Curteni
- Comuna Roșiești, satele Roșiești, Valea lui Darie, Gara Roșiești
- Comuna Tutova, satele Tutova, Borodești, Sălceni, Pochidia
- Comuna Ivești, satele Ivești, Pogonești, Polocin
- Comuna Coroiești, satele Coroiești, Coroieștii de Sus, Movileni
- Comuna Pogana, satele Pogana, Bogești
- Comuna Perieni, satele Perieni, Ciocani, Crâng
- Comuna Iana, satele Iana, Hălărești, Recea, Siliștea
- Comuna Bogdănești, satele Bogdănești, Unțești
- Comuna Banca, satele Banca, Ghermănești, Stoișești
- Comuna Băcani, satele Băcani, Suseni, Vulpășeni
- Comuna Puiești, satele Puiești, Cetățuia, Lălești
- Comuna Bogdănița, satul Bogdănița
- Comuna Alexandru Vlahuță, satele Alexandru Vlahuță, Ghicani, Mânzați, Ibănești
- Comuna Dănești, satele Dănești, Emil Racoviță
- Comuna Solești, satele Șerbotești, Boușori, Valea Silistei
- Comuna Văleni, satele Văleni, Ferești

- Comuna Zăpodeni, satul Zăpodeni
- Comuna Ștefan cel Mare, satele Ștefan cel Mare, Călugăreni
- Comuna Ivănești, satele Ivănești, Coșești, Valea Oanei
- Comuna Laza, satul Sauca
- Comuna Lipovăț, satele Lipovăț, Corbu
- Comuna Tanacu, satele Tanacu, Satu Nou, Muntenii de Sus
- Comuna Rebricea, satul Rebricea
- Comuna Pungești, satul Toporăști
- Comuna Muntenii de Jos, satele Muntenii de Jos, Mânjești
- Comuna Miclești, satele Miclești, Popești
- Comuna Dumești, satul Dumești
- Comuna Delești, satele Delești, Cozmești, Hârsova
- Comuna Costesti, satul Costesti
- Comuna Codăesti, satele Codăesti, Pribesti
- Comuna Bălteni, satul Bălteni - Deal
- Municipiul Vaslui, satele Moara Grecilor, Viișoara, Bahnari
- Comuna Zorleni, satele Zorleni, Simila, Popeni
- Comuna Găgești, satele Găgești, Peicani, Giurcani
- Comuna Vinderei, satele Vinderei, Docani, Obârșeni, Valea Lungă
- Comuna Viișoara, satele Viișoara, Văleni, Urdești, Dodești, Viltotești
- Comuna Vetrișoia, satele Vetrișoia, Bumbăta
- Comuna Șuletea, satele Șuletea, Rășcani, Fedești
- Comuna Murgeni, satele Murgeni, Cârja, Schineni
- Comuna Mălușteni, satele Mălușteni, Mânzătești, Țuțcani, Lupești, Ghireasca
- Comuna Grivița, satele Grivița, Trestiana, Odaia Bursucani
- Comuna Epureni, satele Epureni, Horga
- Comuna Berezeni, satele Berezeni, Rânceni, Mușata
- Comuna Hoceni, satele Hoceni, Deleni, Oțeleni, Șișcani
- Comuna Vutcani, satele Vutcani, Mălăiești

1.3. Județul Neamț

- Comuna Bozieni, cu satele Bozieni, Cuci

1.4. Județul Bacău

- Comuna Săcuieni , satul Săcuieni
- Comuna Prăjești satul Prăjeșt
- Comuna Traian, satele Traian, Bogdănești, Hertioana
- Comuna Tamași , satele Chetriș, Gioseni
- Comuna Horgești , satele Horgești, Sohodor
- Comuna Parincea, satele Parincea, Poieni
- Comuna Corbasca, satele Corbasca, Scărișoara, Rogoaza
- Comuna Tătărăști, satele Tătărăști, Gherdana, Drăgești
- Comuna Huruiești, satele Huruiești, Ocheni, Căpotești, Fundoaia
- Comuna Vultureni, satele Vultureni, Lichitișeni, Dădești, Godineștii de Jos
- Comuna Dealu Morii, satele Dealu Morii, Blaga, Căuia, Negulești, Calapodești
- Comuna Găiceana, satele Găiceana, Arini, Popești
- Comuna Răchitoasa, satele Răchitoasa, Buda, Burdusaci, Putini
- Comuna Motoșeni, satele Motoșeni, Cociu, Fântânele, Băclești, Chetreni, Poiana
- Comuna Glăvănești, satele Glăvănești, Frumușelu
- Comuna Podu Turcului, satele Podu Turcului, Sârbi, Lehancea, Căbești, Plopu, Bălănești

- Comuna Faraoani, satul Faraoani
- Comuna Cleja, satul Cleja
- Comuna Parava, satele Parava, Drăgușani
- Comuna Orbeni, satele Orbeni, Scurta
- Comuna Valea Seacă, satele Valea Seacă, Cucova
- Comuna Sascut, satele Sascut, Pănțești, Conțești, Sascut - Sat, Schineni
- Comuna Răcăciuni, satul Răcăciuni

1.5. Județul Botoșani

- Comuna Frumușica, satele Frumușica, Rădeni, Boscoteni, Viădeni-Deal
- Comuna Prăjeni, satul Miletin
- Comuna Flămânzi , satele Flămânzi, Nicolae Bălcescu
- Comuna Hlipiceni, satul Hlipiceni

1.6 Județul Iași

- Comuna Cotnari, satele Cotnari, Iosupeni, Hodora, Lupăria, Cârjoaia, Bahlui
- Comuna Ceplenița, satele Ceplenița, Buhalnița, Zlodica
- Comuna Scobinți, satele Scobinți, Bădeni, Zagavia, Fetești
- Comuna Belcești, satele Belcești, Liteni, Ulmi, Tansa, Munteni, Satu Nou
- Orasul Hârlău
- Comuna Deleni, satele Deleni, Maxut, Feredeni, Slobozia, Poiana
- Comuna Cucuteni , satele Cucuteni, Băiceni, Săcărești
- Comuna Todirești, satele Todirești, Băiceni
- Comuna Ruginoasa , satele Ruginoasa, Vascani
- Orașul Târgu Frumos
- Comuna Ion Neculce, satele Ion Neculce, Buznea, Dădești, Gănești, Prigoreni și Războieni
- Comuna Balș, satele Balș, Boureni, Coasta Măgurii
- Comuna Costești, satele Costești, Giurgești
- Comuna Brăești, satele Brăești, Albești, Cristești, Rediu
- Comuna Lungani, satele Lungani, Goești, Crucea, Zmeu
- Comuna Bălțați, satele Bălțați, Sârca, Valea Oilor
- Comuna Strunga, satele Strunga, Crivești
- Comuna Roșcani, satele Roșcani, Rădeni
- Comuna Trifești, satul Trifești
- Comuna Andrieșeni, satele Andrieșeni, Glăvănești, Fântânele, Spineni
- Comuna Bivolari , satele Bivolari, Soloneț, Traian, Buruienești, Tabăra
- Comuna Țigănași, satele Țigănași, Cărnăceni, Stejarii, Mihail Kogălniceanu
- Comuna Probota satele Probota, Perieni
- Comuna Vlădeni, satele Vlădeni, Alexandru cel Bun, Iacobeni
- Comuna Șipote, satele Șipote, Chișcăreni, Mitoc, Hălceni, Iazu Nou, Iazu Vechi
- Comuna Plugari, satele Plugari, Onești, Borosoia
- Comuna Schitu Duca, satele Schitu Duca, Pocreaca, Slobozia, Satu Nou, Poiana, Dumitreștii Galății
- Comuna Prisăcani, satele Prisăcani, Moreni, Măcărești
- Comuna Costuleni, satele Costuleni, Covasna, Hilița, Cozia
- Comuna Comarna, satele Comarna, Osoi, Curagău, Stânca
- Comuna Valea Lupului, satele Valea Lupului
- Comuna Horlești, satele Horlești, Bogdănești
- Comuna Miroslava, satele Uricani, Miroslava, Vorovești, Balciu, Brătuleni, Cornești
- Comuna Ciurea, satele Ciurea, Hlincea

- Comuna Bârnova, satele Bârnova, Pietrăria, Cercu, Vișan, Păun
- Comuna Tomești, satele Tomești, Goruni, Chicerea, Vlădiceni
- Municipiul Iași, cartierele Bucium și Copou
- Comuna Movileni, satele Movileni, Potângenii, Iepureni
- Comuna Răducaneni, satele Răducaneni, Breazu, Tăutești, Horlești
- Comuna Aroneanu, satele Aroneanu, Șorogari, Răducaneni, Dorobanț
- Comuna Răducaneni, cu satele Isaiia, Bohotin, Răducaneni, Roșu
- Comuna Moșna, cu satul Moșna
- Comuna Cozmești cu satele Cozmești, Podolenii de Sus, Podolenii de Jos
- Comuna Gorban cu satele Gorban, Gura Bohotin, Podu Hagiului

IV.SOIURILE DE STRUGURI

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obținerea vinurilor cu indicație geografică DEALURILE MOLDOVEI sunt următoarele:

- **soiuri albe:** Sauvignon, Pinot gris, Fetească regală, Fetească albă, Riesling italian, Riesling de Rhin, Chardonnay, Zghihară de Huși, Aligoté, Frâncușă, Grasă de Cotnari, Băbească gri, Crâmpoșie selecționată, Crâmpoșie, Rkațitelli, Golia, Ozana, Raluca, Unirea, Donaris, Plăvaie, Furmint
- **soiuri roșii/rose:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Fetească neagră, Babească neagră, Arcaș, Burgund mare, Balada, Portugais bleu, Codană, Cadarcă
- **soiuri aromate/semiaromate:** Tămâioasă românească, Traminer roz, Traminer aromat, Șarba, Muscat Ottonel, Busuioacă de Bohotin, Aromat de Iași, Negru aromat

V.PRODUCȚIA DE STRUGURI (maxim kg/ha)

Producția de struguri admisă pentru obținerea vinurilor cu indicația geografică DEALURILE MOLDOVEI se va înscrie în următoarele limite maxime

- Soiuri albe: maxim 15 500 kg/ha
- Soiuri roșii/rose: maxim 13 500 kg/ha
- Soiuri aromate/semiaromate: maxim 10 500 kg/ha

VI.RANDAMENTUL ÎN VIN (maxim hl/ha)

Randamentul în vin se va înscrie în următoarele limite maxime

- Soiuri albe: maxim 116 hl/ha
- Soiuri roșii/rose: maxim 101 hl/ha
- Soiuri aromate/semiaromate: maxim 79 hl/ha

VII.CARACTERISTICILE SI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTATIILOR

Plantațiile din care se obțin vinurile 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.

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

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

- densitatea plantației : minim 2500 plante / ha (minim 75% plante față de plantația proiectată)

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

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

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

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

VIII.PRACTICILE OENOLOGICE ȘI TRATAMENTELE ADMISE

Practicile și tratamentele oenologice se efectuează conform legislației în vigoare.

Arealul delimitat pentru indicația geografică Dealurile Moldovei se încadrează în zona viticolă C I.

Vinul are o tărie alcoolică dobândită de min.10,5 % alc. și o tărie alcoolică totală de max. 15 %vol. alc.

Vinurile produse în acest areal au caracteristici specifice și o reputație ce poate fi atribuită numai acestei zone. Strugurii provin în proporție de 85% din această arie geografică.

IX.TEHNOLOGIA DE OBȚINERE A VINURILOR

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

Transportul strugurilor trebuie să se facă în vase adecvate, pentru a evita scurgerea mustului ravac.

Prelucrarea strugurilor trebuie să se facă evitând pe cât posibil macerarea timpurie.

Desciorchinatul parțial este obligatoriu. Simultan cu acesta se face și zdrobirea parțială a strugurilor.

Zdrobitul strugurilor trebuie să favorizeze eliberarea sucului și componentelor din pulpă și pieleașă utile în timpul fermentației, fără a determina strivirea sau fărâmițarea ciorchinilor și semințelor.

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

Sulfizarea se va face asupra strugurilor, mustuielii sau mustului.

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

Limpezirea vinurilor albe este necesară și recomandată.

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

Supravegherea și conducerea fermentației se va realiza prin controlul permanent al temperaturii.

Fermentarea malolactică la vinurile roșii este obligatorie.

Maturarea vinului se va face în decurs de 6-12 luni, în funcție de capacitatea butoaielor, natura biologică a soiului din care provine, tipul de vin, direcția de comercializare. Această verigă poate avea loc în baricuri. Învechirea la sticlă minim 6 luni este recomandată pentru vinurile roșii. Tratamentele de cleire albastră (demetalizarea) sunt necesare când conținutul în fier este mai mare de 6 mg/l. Stabilizarea tartrică este obligatorie.

X.CARACTERISTICILE ANALITICE ȘI ORGANOLEPTICE ALE VINURILOR

a) Caracteristicile analitice :

Vinurile trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție:

- tărie alcoolică dobândită: minim 10,5 % în vol
- aciditate totală (acid tartric): minim 4,5 g/l la soiurile albe și minim 4,0 g/l la soiurile roșii
- aciditate volatilă (acid acetic):
 - * 18 miliechivalenți pe litru sau 1,08 g/l, pentru vinurile albe și roze;
 - * 20 miliechivalenți pe litru sau 1,2 g/l, pentru vinurile roșii;
 - * 25, respectiv 30 miliechivalenți pe litru, în funcție de utilizarea mențiunilor tradiționale
- extract sec nereducător: minim 17 g/l
- dioxid de sulf total, maxim :
 - * 150 mg/l pentru vinuri roșii seci;
 - * 200 mg/l pentru vinuri albe și roze seci;
 - * 200 mg/l pentru vinuri roșii, al căror conținut în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/l;
 - * 250 mg/l pentru vinuri albe și roze, al căror conținut în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/l
- dioxid de sulf liber : 10-60 mg/l, în funcție de tipul de vin, astfel :
 - la vinurile roșii seci, 10-20 mg/l
 - la vinurile albe și roze seci, 20-30 mg/l

b) Caracteristici organoleptice :

- 1. Muscat Ottonel.** Vin alb, aromat, cu robă aurie cu reflexe verzui când este tânăr și chihlimbarii după câțiva ani de păstrare. Miros expresiv și aromă specifică mai ales dacă are zahăr rezidual. În general este un vin elegant, onctuos și distinct în gama vinurilor aromate.
- 2. Sauvignon.** Vin alb, cu o semiaromă specifică de ardei gras proaspăt tăiat, plin de prospețime și fructuozitate. Este în general de culoare galben-verzui care își păstrează tonalitatea un timp îndelungat.
- 3. Pinot gris.** Vin de culoarea aurului patinat, cu nuanțe verzui. Este un vin echilibrat, extractiv, cu o aromă specifică de flori de salcâm. Plin de finețe, suplu și cu un postgust plăcut și persistent.
- 4. Fetească regală.** Vin plin de prospețime, vioi, cu o aromă intensă de fructe de vară și susținut de un postgust răcoritor. Este moderat alcoolic dar suficient de extractiv, rezultând în general vinuri echilibrate.
- 5. Fetească albă.** Vin alb de mare rafinament și eleganță, cu o culoare galben-verzuie până la galben-aurie, frapează prin finețea și delicatetea aromei sale care aduce cu parfumul viței de vie înflorită. Este un vin armonios și echilibrat
- 6. Riesling italian.** Vin de culoare galben-verzuie persistentă în timp, plin de prospețime, este în general mai acid decât alte vinuri din zonă. Gust acrișor și ușor acidulat, cu multă fructuozitate.
- 7. Chardonnay.** Vin de culoare galben-limonie sau aurie când este vechi, extractiv, cu aromă specifică și complexă, amintind de mirosul de fân, coajă de pâine și unt proaspăt. Este generos, bogat și armonios, foarte bine echilibrat.
- 8. Tămâioasă românească.** Vin alb și aromat, cu parfum de busuioc și fân proaspăt, la care se adaugă aromă de pere busuioace. Gust unic de dulceață de petale de trandafiri și fragi de pădure. Este corpulent dar echilibrat în același timp.

- 9. Zghihară de Huși.** Vin plin de fructuozitate și prospețime, de culoare verde-gălbui, nu prea alcoolic și nici foarte extractiv. Miroase a mere verzi, gustul acrișor aducând cumva a măcriș.
- 10. Aligoté.** Vin cu o puternică tentă minerală, galben-verzui, mirosul aducând a pământ reavăn sau a ciuperci proaspete. Gustul este echilibrat, fructuos, cu multă prospețime, îmbietor, revigorant.
- 11. Frâncușă.** Vin cu nuanțe verzui, cu aromă de strugure bine copt, plin de fructuozitate. Ușor de recunoscut datorită notei sale inconfundabile de prospețime datorată în mare măsură acidității sale ridicate.
- 12. Grasă de Cotnari.** Vin alb, în general demidulce sau dulce, galben cu reflexe verzui când este tânăr, pâna la galben pai, extractiv, echilibrat, cu miros de ceară de albine sau caise uscate. Gust complex de miez de nucă impletit cu o nuanță de migdale dulci.
- 13. Traminer roz.** Galben-verzui pâna la chihlimburiu, cu aromă plăcută. Este un vin plin, viguros, foarte echilibrat, extractiv. Are o ușoară aromă de petale de trandafiri.
- 14. Băbească gri.** Vin de culoare verzuie, nu foarte alcoolic, ușor, cu extract redus, în general plin de prospețime, fără personalitate.
- 15. Crâmpoșie selecționată.** Culoare galben-verzui cu nuanțe aurii, cu puternice note de fructuozitate, prospețime și cu caracter de răcoritor. Este un vin acid, cu note minerale puternice.
- 16. Rkațiteli.** Vin de culoare galben-verzuie, cu parfum, aromă și gust, în general, neutrale. Vin cu aciditate ridicată, plin de prospețime și fructuozitate.
- 17. Șarba.** Vin galben-verzui, lejer, susținut de o bună aciditate, are o aromă discretă și inconfundabilă, aducând ușor a busuioc. Nu este foarte extractiv, dar este un vin echilibrat și plin de prospețime.
- 18. Aromat de Iași.** Vin ușor, slab alcoolic și extractiv, cu o ușoară aromă, este recomandat a fi consumat tânăr. Are culoare verzuie și prezintă note de fructe.
- 19. Golia.** Vin de culoare galben-verzui, sprintar, plin de fructuozitate și prospețime. Miroase ușor a ardei gras și a fructe verzi, cu note de citrice.
- 20. Ozana.** Vin ușor, nu foarte alcoolic, galben-verzui, fără personalitate puternică. Fiind soi timpuriu, se poate cultiva cu succes în zonele nordice.
- 21. Raluca.** Vin de culoare galben verzui, echilibrat în ceea ce privește componentele alcool, aciditate și extract. Nu are note personale puternice, dar aduce ușor a fân cosit.
- 22. Unirea.** Vin lejer, nu foarte alcoolic, datorită producțiilor mari, dar plin de fructuozitate și prospețime.
- 23. Busuiocă de Bohotin.** Este un vin cu o corpolență deosebită, cu un parfum inconfundabil, amestec de trandafir și busuioc ce îi dau o notă aparte, rar întâlnită la alte vinuri aromate. Aroma sa este unică, aducând a caprifoi și a piersici coapte, suculente, cu o armonie perfectă de zahăr, alcool și aciditate. Gustul dulce are câteodată o aromă sensibil amăruie de migdale.
- 24. Cabernet Sauvignon.** Vin plin de vigoare, colorat în roșu intens, cu personalitate, extractiv și cu o ușoară agresivitate când este tânăr, cu miros aducând a fructe roșii de pădure. Cu trecerea timpului, aroma sa distinctă de stafidă neagră poate dezvolta un buchet cu nuanțe de cedru, violete, piele sau tabac și aroma puternică de tanin se va înmuia considerabil astfel.
- 25. Merlot.** Vin de culoare roșie rubinie, extractiv, cu miros de zmeura și fragi. Este mai puțin astringent decât Cabernet-ul, placu, devine catifelat odată cu trecerea timpului.
- 26. Pinot noir.** Vinului când este tânăr, oferă simple caracteristici de cireșe, prune și căpșuni (fructe roșii, coapte). Pe măsură ce devine mai matur, caracteristicile sale devin mai complexe, incluzând stafide, fân, tutun, piele, ciuperci sau piper negru. Culoarea sa este de un roșu-marونی plăcut și transparent.
- 27. Fetească neagră.** Este de culoare rubinie, miros fructat predominând aromele de prune uscate. Feteasca neagră se vinifică de obicei în sec sau demisec, iar gustul este catifelat, fructat, cu arome de prune uscate și mure, în funcție de perioada de învechire poate capta ușoare arome de vanilie. Vinul poate fi consumat și la puțin timp după imbuteliere, dar trece cu succes și proba timpului fiind un vin care se pretează învechirii.

28. Băbească neagră. Au o culoare roșie-vie, nu foarte intensă, cu nuanțe strălucitoare. Vinurile sunt lejere și fructuoase, cu o aciditate echilibrată. Are o aromă de strugure bine copt, exprimată intens la vinul tânăr.

29. Arcaș. Vin de culoare roșie, nu foarte intensă, în general echilibrat, dar nu foarte alcoolic. Fără o personalitate puternică, este recomandat în zonele nordice datorită rezistenței la ger.

30. Burgund mare. Vin roșu, în general sec, cu gust asemănător cu cel al zmeurei coapte.

31. Balada. Vin roșu nu foarte intens colorat, echilibrat, dar fără o personalitate evidentă.

32. Portugais bleu. Vin cu o colorare roșie moderată, cu aromă delicată de afine. Gust armonios, plăcut.

XI.CONDIȚIILE DE COMERCIALIZARE

1. Îmbutelirea vinurilor se face, în mod obligatoriu, în butelii de sticlă sau în bag-in-box cu capacitatea de maxim 60 litri..

Închiderea acestora se face cu dopuri de plută, din derivate de plută, din alte materiale admise în comerțul internațional sau prin închidere filetată asigurată.

În sistemul de ambalare și etichetare, pentru vinurile cu indicația geografică Dealurile Moldovei este obligatorie folosirea etichetei principale și a contraetichetei (sau eticheta secundară).

2. În etichetarea vinurilor se folosesc următoarele **indicații obligatorii**:

- a. denumirea la vânzare: vin cu indicație geografică
- b. numele indicației geografice Dealurile Moldovei, însoțită sau nu Dealurile Hârlaului, Dealurile Iașilor, Dealurile Hușilor, Dealurile Tutovei, Dealurile Covurluiului, Terasele Siretului cu condiția ca strugurii să provină în procent de minim 85% din arealul indicat
- c. tăria alcoolică dobândită, în volume
- d. numele și adresa îmbutelietorului
- e. volumul nominal al produsului conținut de butelie, în mililitri, centilitri, decilitri sau litri
- f. data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării. Data ambalării se înscrie, prin marcarea, pe eticheta principală sau pe contraetichetă
- g. mențiunea "conține sulfiți"
- h. numărul R.I.V. (numărul din Registrul Industriilor Viticole)
- i. sintagma Produs în România

3. În etichetarea vinurilor pot fi folosite și următoarele **indicații facultative**:

- a) denumirea soiului, dacă vinul a fost obținut din cel puțin 85% soiul respectiv
- b) anul de recoltă, cu condiția ca vinul să provină în proporție de cel puțin 85% din anul indicat;
- c) tipul vinului dat de conținutul său în zahăruri: sec, demisec, demidulce, dulce
- d) alte mențiuni, în conformitate cu legislația în vigoare
- e) mențiuni referitoare la anumite metode de producție
- f) marca de comerț, cu condiția ca ea să nu creeze confuzii cu denumirea de origine;
- g) denumirea exploatării viticole pentru vinurile provenite în exclusivitate din exploatarea indicată, cu condiția de a nu se folosi denumiri care să creeze confuzii cu denumirea de origine;
- h) numele persoanei (persoanelor) fizice și denumirea persoanei juridice care au participat la procesul de elaborare a vinului;
- i) se pot înscrie pe contraetichetă și alte mențiuni care se referă la:
 - istoria vinului sau a firmei producătoare;
 - condiții naturale ale arealului de producere, tehnici de cultură speciale, de cules și de elaborare a vinurilor ;
 - recomandări privind consumarea vinului: temperatură, asociere cu mâncăruri și altele asemenea;

- unele mențiuni suplimentare privind însușirile senzoriale, date analitice, altele decât tăria alcoolică, indicații complementare asupra provenienței, reprezentări grafice.

j) codul de bare al produsului.

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

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

XII.DECLASAREA VINURILOR

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

1. Declasarea vinurilor 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.

2. În faza de producție, producătorul poate să solicite O.N.V.P.V. declassarea vinurilor

XII.AUTORITATEA DE CONTROL ȘI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAȚIILOR PRODUSULUI

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

Adresa Inspectoratul Teritorial: Iasi, B-dul Stefan cel Mare și Sfânt Nr.47-49, cam.17, tel/fax. 0232 222992,0752 100992, E-mail iasi@onvpv.ro.

Autorizarea plantațiilor, controlul vinurilor, declassarea acestora și eliberarea Certificatelor de conformitate pentru vinurile obținute în indicația geografică Dealurile Moldovei 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.

În scopul verificării conformității cu caietul de sarcini, autoritatea de control (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, respectiv O.N.V.P.V. și care a fost adus la cunoștința operatorilor, care acoperă fiecare etapă de fabricare a vinului.

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

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

- tăria alcoolică totală și dobândită, exprimate în % vol.;
- zaharuri totale, exprimate ca fructoză și glucoză;
- aciditate totală, exprimată în g/l acid tartric;
- aciditate volatilă, exprimată în g/l acid acetic;
- dioxid de sulf total, exprimat în mg/l.

b) examinarea organoleptică, ce constă în verificarea caracteristicilor senzoriale (aspect, culoare, gust, miros)

c) verificarea condițiilor prevăzute în caietul de sarcini.

Controlul menționat la lit. a) și lit.b) este realizată de către o Comisie de examinare ; 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 realizeaza prin:

- eșantionare și
- control sistematic în toate fazele de producție.

Modificări ale specificațiilor produsului

Orice solicitant îndreptățit în conformitate cu legislația în vigoare, poate solicita aprobarea unei modificări a specificațiilor produsului pentru indicația geografică Dealurile Moldovei în special pentru a ține cont de evoluția cunoștințelor științifice și tehnice sau pentru a redefini aria geografică.