

**CAIET DE SARCINI**  
**pentru producerea și comercializarea vinurilor spumante de calitate cu denumire de**  
**origine controlată „TÂRNAVE”**

**I. Definiție**

Denumirea de origine controlată „TÂRNAVE” se atribuie vinurilor spumante spumante de calitate obținute din struguri produși în arealul delimitat pentru această denumire, cu condiția respectării tuturor prevederilor din prezentul caiet de sarcini. Vinurile spumante DOC cu fermentare secundară în butelii trebuie să aibă o tărie alcoolică dobândită, inclusiv prin aportul licorii de expediție, de minimum 10,5 % vol.

**II. Legătura cu aria geografică**

Calitatea vinurilor materie primă pentru vinuri spumante c spumante de calitate u denumire de origine controlată „TÂRNAVE” este asigurată în primul rând de clima și solul regiunii. Condițiile naturale întâlnite aici sunt dintre cele mai favorabile cultivării viței-de-vie, fiind încadrată în zona viticolă B.

Podgoria Târnavă este situată în bazinul hidrografic al celor două râuri, Târnavă Mică și Târnavă Mare. Coordonatele geografice: între paralelele 45°57'(Loamneș-sat, comună, jud. Sibiu) și 46°32' (Miercurea Nirajului) latitudine nordică și între meridianele 23°52' (Crăciunelu de Jos) și 24°48' (Sighișoara-Miercurea Nirajului) longitudine estică, coordonate care, împreună cu relieful deluros, îi justifică avantajele bio-pedo-climatice, care atestă favorabilitatea cultivării viței de vie.

Vița-de-vie în Podgoria Târnavă este cunoscută încă din epoca fierului (sec. V î.H), săpături arheologice au scos la iveală unelte și vase viti-vinicole specifice acestei perioade.

Herodot (484-425) menționează în scrierile sale că agatârșii, care erau așezați pe văile Mureșului și Târnavelor, în sec. al VI-lea (î.H.) dispuneau de vii renumite. Renumit istoric ungar, Sigismund Kabal, în scrierile sale, menționează ca la venirea ungarilor în această regiune, viile erau înfloritoare.

Vinurile acestor meleaguri sunt cunoscute încă din antichitate, atât în țară, cât și în străinătate. La marile manifestații mondiale din Europa, America și Asia au fost apreciate și răsplătite cu diplome și medalii.

Marile premii de aur, obținute de vinurile de Traminer, la Montpellier în 1958 și Lyubliana în 1974, au confirmat valoarea și strălucirea acestora.

Introducerea în cultură a unor noi soiuri de viță de vie și folosirea celor mai noi cuceriri ale agrotehnicii, agrochimiei și tehnologiilor de vinificare a făcut ca podgoria Târnavă să cucerească prin vinurile sale legendare numeroase medalii de aur și argint, la concursurile naționale și internaționale de la București, Bruxelles, Verona, Barcelona, Praga, Erfurt, Monte Carlo, Londra, Quebec și altele, confirmând calitățile deosebite ale acestor vinuri, care poartă în ele vocația locului, specificul soiului, ceea ce le conferă identitate recunoscută și admirată.

**II. 1. Relieful.**

Relieful este frământat, caracterizat printr-o configurație tipic deluroasă, cu orientare generală sud-vestică. Cuprinde aproape toate formele de relief și elementele de pantă. Ponderea cea mai mare o au formele de relief cu altitudine mijlocie, de 400-600 m. Începând cu altitudinea de 250-270 m până la 400-450 m, panta terenurilor este cuprinsă între 5-20% și permite mecanizarea lucrărilor în plantațiile viticole.

Versanții cu expoziții însoțite (S, S-E, S-V) pe care se cultivă vița de vie sunt scurți, cu înclinări mai accentuate în treimea superioară și mijlocie, fiind afectați de procesele de eroziune. Piciorul pantelor acestor versanți este uniform, slab înclinat, pretându-se pentru agricultură.

Plantațiile viticole sunt situate în general pe versanții sudici, sud-estici și sud-vestici și pe văile dintre dealuri unde există resurse de căldură și lumină; acestea constituie un adăpost pentru vița-de-vie, împotriva vânturilor, brumelor târzii de primăvară și a brumelor timpurii de toamnă.

Rețeaua hidrografică cu alimentare subterană prin izvoare de adâncime este alimentată parțial și de către izvoarele de coastă, care apar destul de frecvent pe versanții alcătuiți din straturi alternante de argile sau marne impermeabile, gresii sau nisipuri permeabile, caracteristice.

## **II.2. Regimul termic.**

Climatul reprezintă o componentă ecologică esențială în formarea și dezvoltarea podgoriei Târnave. Este de tip temperat continental moderat, cu veri potrivit de calde, ierni aspre și umede, dar cu toamne lungi și predominant senine, influențate de masele de aer vestice și de prezența arcului carpatic care protejează regiunea de curenții reci din nord-est și est.

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 Jidvei este de 9,7°C, mai ridicată cu 0,7°C decât cea înregistrată la nivelul podgoriei Târnave, Târnăveni 8,3°C, cu variații medii lunare între cea a lunii ianuarie -4, -5°C și cea a lunii iulie de +18, +19°C.

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, elemente care se răsfrâng favorabil în calitatea vinurilor obținute. De asemenea, în perioada de maturare a strugurilor temperaturile din timpul zilei variază în jurul mediei de 22° 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 la un prag ceva mai ridicat (aproximativ 8-9 g/l acid tartric). Mediul oxido-reducător din struguri devine favorabil creșterii calitative a conținutului în arome libere și legate, care va înregistra valori ridicate la sfârșitul perioadei de coacere.

## **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 (Sighișoara 635, Mediaș 626, Târnăveni 599mm), cu maximum în intervalul mai-iulie/august (favorabil fenofazelor vegetative) și un minim prelungit de toamnă (propice coacerii, acumulării zahărului și aromelor). Din totalul de 110-130 zile cu precipitații, 20-30 de zile sunt cu ninsoare, însă durata stratului de zăpadă (50-60 zile).

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

## **II.4. Solurile cu utilizare viticolă**

Podgoria Târnave prezintă o mare varietate de tipuri și subtipuri de sol: brun eumezobazic, brun argiloiluvial, regosol carbonatic, coluvisol și soluri antropice / modificate. Cele mai bune pentru cultura viței de vie sunt solurile brune eumezobazice, brune argilo-iluviale tipice și luvice datorită texturii mijlocii, acidității moderate și a conținutului de humus.

Pe versanții abrupti și pe mameloane, întâlnim regosolurile, iar pe terasele rezultate în urma dislocării unor cantități mari de sol se întâlnesc solurile antropice. Pe aceste soluri, datorită conținutului ridicat în calciu activ și a unor valori scăzute a fierului ușor asimilabil, apare frecvent fenomenul de cloroză. Pe marne, în locurile unde apa freatică se află la 3-5 m s-au format solurile negre de fâneață cu o textură luto-argiloasă și un conținut ridicat în humus. Pe versanți, mai ales în treimea superioară și pe culmi, solurile se află în diferite grade de eroziune, de la slab la excesiv erodate.

În general solurile sunt slab aprovizionate cu azot 9-29 ppm și fosfor mobil 8-24 ppm, conținut mijlociu în potasiu mobil 120-237 ppm.

Tipul dominant de sol este solul brun. Pe marne, în locurile unde apa freatică se află la 3-5m adâncime s-au format solurile negre de fâneață cu o textură luto-argiloasă și cu un conținut ridicat în humus.

La baza pantelor și în microdepresiuni se întâlnesc solurile coluviale carbonatate. O pondere mare o au și vertisolurile, iar psamosolurile apar cu totul izolat.

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.

De-a lungul timpului în podgorie soiurile cultivate, lucrările din vie, tehnologia din viticultură și vinificație au fost o preocupare majoră a podgorenilor. Vinurile spumante din Podgoria Târnavă, 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 teritorială (geografică și administrativă) pentru obținerea materiei prime necesare realizării vinurilor spumante D.O.C. „TÂRNAVE”**

Arealul delimitat pentru producerea vinurilor materie primă pentru producerea vinurilor spumante cu denumirea de origine controlată „TÂRNAVE” cuprinde următoarele localități situate în județul Alba, Sibiu, Mureș:

#### **Județul ALBA:**

- Municipiul Blaj, cu următoarele localități componente: Blaj, Veza, Mănărade, Petrisat, Tiur;
- com. Crăciunelu de Jos - satele Crăciunelu de Jos, Bucerdea Grânoasă;
- com. Sâncel - satele Sâncel, Iclod, Pânade;
- com. Valea Lungă - satele Valea Lungă, Glogoveț, Lunca, Lodroman;
- com. Cenade - satul Cenade;
- com. Mihaiț - satele Mihaiț, Cistei;
- com. Cergău - satele Cergău Mare, Cergău Mic, Lupu;
- com. Roșia de Secaș - satele Roșia de Secaș, Ungurei, Tău,
- com. Jidvei - satele Jidvei, Tăuni, Făget, Bălcaciu, Căpâlna de Jos, Feisa, Veseuș;
- com. Cetatea de baltă - satele Cetatea de Baltă, Sântămarie, Tătârlău, Crăciunelul de Sus;
- com. Șona - satele Șona, Sânmiclăuș, Lunca Târnavei, Biia.

#### **Județul SIBIU:**

- Municipiul Sibiu -localitățile componente Târnavă, Ighișu Nou;
- com. Ațel - satele Ațel, Dupuș;
- com. Axente Sever - satele Axente Sever, Agârbiciu;
- com. Biertan - satele Biertan, Richiș;
- com. Blăjel - satele Blăjel, Păucea;
- orasul Dumbrăveni cu localitățile componente: Dumbrăveni, Șaroș pe Târnavă;
- com. Moșna - satele Moșna, Nemșa;
- com. Șeica Mică - satele Șeica Mică, Șoroștin;
- com. Șeica Mare – satul Șeica Mare;
- com. Slimnic - satele Slimnic, Ruși, Veseud;
- com. Valea Viilor - satele Valea Viilor, Motiș;
- com. Bazna - satele Boian, Velț, Bazna;
- com. Dârlos - satul Dârlos, Valea Lungă

- com. Hoghilag - satul Hoghilag;
- com. Micăsasa - satele Micăsasa, Țapu;
- com. Laslea - satele Laslea, Roandola;

#### **Județul MUREȘ:**

- com. Daneș - satele Daneș, Seleuș, Criș, Stejărenii;
- Municipiul Târnăveni localitățile componente Târnăveni, Botorca, Bobohalma, Cuștelnic;
- com. Băgaciu - satele Băgaciu, Delenii;
- com. Gănești - satele Gănești, Păucișoara, Sub Pădure, Seuca;
- com. Mica - satele Mica, Abuș, Căpâlna de Sus, Hărănglab, Ceuaș, Deaj;
- com. Suplac - satele Suplac, Idrifaia, Laslău Mare, Laslău Mic.

#### **IV. Soiurile de struguri**

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obținerea vinurilor spumante de calitate cu denumire de origine controlată „TÂRNAVE” sunt următoarele:

##### **- Soiuri albe:**

Chardonnay, Pinot Gris, Muscat Ottonel, Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească Regală, Fetească Albă, Iordană.

##### **- Soiuri roșii:**

Pinot Noir.

#### **V. Producția de struguri (maxim kg/ha)**

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

Soiul	Maxim
	kg/ha
Chardonnay	8500
Fetească Albă	12000
Fetească Regală	14500
Iordană	15000
Pinot Gris	9500
Muscat Ottonel	9500
Sauvignon-	9500
Riesling Italian	12000
Riesling de Rhin	12000
Pinot Noir	9500

#### **VI. Randament (maxim hl/ha)**

Randamentul pe soiuri este:

Soiul	Maxim
	hl/ha
Chardonnay	51
Fetească Albă	72
Fetească Regală	87
Iordană	90
Pinot Gris	57
Muscat Ottonel	57
Sauvignon-	57

Riesling Italian	72
Riesling de Rhin	72
Pinot Noir	57

## VII. Calitatea strugurilor

Culesul se poate realiza numai manual, strugurii să provină din soiurile admise pentru producerea vinurilor spumante cu DOC și din plantații autorizate de O.N.V.P.V.

Calitatea strugurilor se constată în momentul recepției lor la cramă, să fie sănătoși și cu boabe nezdobite. Este interzisă transportarea strugurilor în saci de polietilenă și mustuirea în mijloacele de transport.

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

- puritate de soi de 100% pentru producerea de vinuri spumante care se valorifică cu denumire de soi

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

- un conținut minim în zaharuri la recoltare, care trebuie să asigure calitatea necesară a vinurilor materie primă pentru vinuri spumante cu D.O.C;

-integritatea strugurilor și a boabelor în momentul recepționării la cramă.

## VIII. Caracteristicile și practicile culturale ale plantațiilor

Plantațiile din care se obțin vinuri spumante cu denumire de origine trebuie să aibă o puritate de soi de 100%, iar dacă au fost înființate anterior trebuie să aibă o puritate de soi de minimum 85%; în acest ultim caz, butucii impurități fac parte numai din soiuri ale speciei *Vitis vinifera*. Strugurii de la butucii impurități se vor recolta înainte de recoltarea soiului de bază. Verificarea condiției de puritate de soi a materiei prime se face cu ocazia recepționării strugurilor la cramă.

În plantațiile destinate producerii vinurilor spumante 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: minim de 3 500 butuci plantați la hectar

-forma de conducere a butucilor

-sistemul de taiere

-încărcătura de rod pe metru pătrat, butuc sau hectar

-lucrările solului

-recoltarea în verde - reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă când producția potențială depășește limitele maxime admise prin caietul de sarcini pentru vinurile spumante cu D.O.C. Târnave;

- 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

-programul de combatere a bolilor, dăunătorilor și buruienilor:

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

## **IX. Practicile oenologice și tratamentele admise**

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

Arealul delimitat pentru producerea și comercializarea vinurilor spumante cu denumire de origine controlată „TÂRNAVE” se încadrează în zona viticolă B.

Vinurile spumante produse în acest areal au caracteristici specifice și o reputație ce poate fi atribuită numai acestei zone.

Strugurii pentru obținerea vinurilor spumante DOC provin în proporție de 100% din această arie geografică.

## **X. Tehnologia de obținere a vinurilor spumante de calitate D.O.C. „TÂRNAVE”**

### **a) Tehnologia de producere a vinurilor materie primă pentru spumante :**

Strugurii se culeg manual, în lădițe de 15-20 kg, atunci când maturitatea tehnologică a strugurilor coincide sau precede maturitatea deplină. Orientativ se apreciază că, pentru producerea vinurilor de bază, maturitatea tehnologică a strugurilor este atinsă atunci când zaharurile ajung la un conținut de 160-190 g/l, corespunzător unui potențial alcoolc de 9-11% vol., iar aciditatea titrabilă are valori de 8-10 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>. În acest caz valorile indicelui gluco-acidic, respectiv raportul dintre zaharuri (g/l) și aciditate (g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) sunt cuprinse între 15 și 20. O aciditate relativ ridicată constituie un factor de prospețime, indispensabil pentru viitorul vinului spumant, precum și o mai bună garanție pentru limpiditatea și stabilitatea sa.

Transportul strugurilor se poate realiza în lădițe de recoltare 10-15 kg, lăzi de material plastic 30-40 kg, coșuri de răchită, astfel încât să fie asigurată integritatea boabelor. De la distanțe mai mari transportul strugurilor se poate face și în bene în care grosimea stratului de struguri să nu depășească 50 de cm, concomitent cu protecția antioxidantă asigurată cu metabisulfitul de potasiu.

La centrul de vinificare, se face o analiză cantitativă prin cântărire și o analiză calitativă prin determinarea concentrației de zaharuri și aprecierea gradului de sănătate.

Strugurii sunt trecuți în buncăr, unde se tratează cu enzime pectolitice de macerare și limpezire, după care se desciorchinează.

Obținerea mustului ravac din struguri selecționați și sulfitearea acestuia cu anhidridă sulfuroasă în doze de 40-50 mg/L, urmată de deburbarea mustului.

Fermentarea alcoolică a mustului însămânțat cu levuri selecționate la temperaturi de fermentare cuprinse între 12-20°C.

Pritocol vinurilor urmat de aprecierea organoleptică a vinurilor.

Refrigerarea vinului la temperaturi de - 3 °C , - 4 °C și menținerea lui în cisterne 8-10 zile pentru realizarea stabilității tartice.

Filtrarea grosieră și sterilă a vinului în scopul asigurării stabilității tartice, proteice și microbiologice.

### **b)Tehnologia de producere a vinurilor spumante de calitate cu D.O.C. Târnave:**

*Tirajul vinului* - cuprinde următoarele etape:

- Preparare fermenți
- Preparare licoare tiraj cu lasarea în repaus 14 zile și omogenizare periodică a acesteia în scopul invertirii zaharozei.
- Filtrarea licorii de tiraj
- Prepararea maieiei de levuri și controlul periodic al viabilității și purității levurilor
- Stabilirea dozelor optime de substanțe de limpezire, pe baza microprobelor de laborator
- Prepararea amestecului de tiraj constă în introducerea vinului, licorii, maieiei de levuri și a substantelor de limpezire într-o cisternă
- Pregătirea sticlelor pentru tiraj

- Imbutelierea –umplerea sticlelor cu amestecul de tiraj asigurând volumul camerei de gaz
- Dopuirea și capsarea buteliilor cu capse metalice tip coroană
- Controlul final al buteliilor.

#### *Fermentarea alcoolică a vinului tirajat*

Stivuirea buteliilor în stive pentru fermentare se efectuează în sala de fermentare, la temperaturi cuprinse între 9-12°C, pe o perioadă de 30-38 zile.

Restituirea buteliilor în vederea realizării celei de a doua etape a fermentării vinului timp de 3 luni.

#### *Ridicarea la pupitre*

Operația constă în scoaterea sticlelor din stive și așezarea lor pe pupitru cu capul în jos, pentru limpezire.

#### *Remuajul*

Constă în așezarea sticlelor pe pupitru și rotirea sticlelor manual, în 2 direcții, într-un interval de 25-30 zile pentru o limpezire superioară a vinului spumant.

#### *Degorjarea*

Constă în eliminarea depozitului acumulat în dopul sticlei.

Controlul stării de limpiditate a vinului spumant după degorjare.

În această fază se face diferențiere între sortimente, prin adăugare de licoare de expediție în funcție de conținutul în zahăruri a acestuia:

- dulce –completare cu mai mult zahăr
- demidulce- numai cu licoare
- sec-completare din altă sticlă

*Dopuirea și finisarea buteliilor de vin spumant în vederea livrării (aplicare cosuleț)*

*Etichetare butelii - se aplică etichetele pe butelii și controlul final al aspectului buteliilor*

*Ambalare produs finit - buteliile de vin spumant sunt ambalate în cutii de carton.*

## **XI. Caracteristicile analitice și organoleptice**

Fiecare soi are capacitatea de a acumula în mod diferit zahăruri în boabe, aceasta stând la baza calității vinurilor spumante obținute prin păstrarea însușirilor de naturalețe și tipicitate.

Vinurile spumante cu D.O.C. „TÂRNAVE” trebuie să corespundă în momentul punerii lor în consum unor caracteristici de compoziție și de calitate bine precizate.

### **a) Caracteristicile analitice:**

Vinurile **materie primă** pentru vinurile spumante D.O.C. “TÂRNAVE” trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție:

- tărie alcoolică totală a producției de vin destinată obținerii de vinuri spumante: minim 9,5 % în volume
- aciditate totală (acid tartric ): minim 6,0 g/l
- aciditate volatilă (acid acetic ): minim 0,5 g/l
- extract sec nereducător: minim 15 g/l
- zahăruri, exprimate ca glucoza și fructoza: maxim 4 g/l
- dioxid de sulf total, maxim: 100 mg/l
- dioxid de sulf liber: maxim 15 mg/l
- fier: maxim 6 mg/l

Vinurile **spumante** cu D.O.C. “TÂRNAVE” trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție la punerea în consum:

- tărie alcoolică dobândită, inclusiv cea rezultată prin aportul licorii de expediție: minim 10,5 % în volume

- aciditate totală (acid tartric ): minim 6,0 g/l
- aciditate volatilă (acid acetic ): minim 0,65 g/l-
- zaharuri, exprimate ca glucoză și fructoză, în funcție de tipul de vin, după cum urmează:
  - brut natur, dacă conținutul de zahăr este de maximum 3g/l
  - extra brut, dacă conținutul de zahăr este cuprins între 0 și maximum 6 g/l
  - brut, dacă conținutul de zahăr este de maximum 12 g/l
  - extrasec, dacă conținutul de zahăr este cuprins între 12-17 g/l
  - sec, dacă conținutul de zahăr este cuprins între 17 și 32 g/l
  - demisec, dacă conținutul de zahăr este cuprins între 32 și 50 g/l
  - dulce, dacă conținutul de zahăr este mai mare de 50 g/l
- dioxid de sulf total, maxim: 185 mg/l
- suprapresiune la temperatura de 20°C: minimum 3,5 bari

#### **b) Caracteristici organoleptice generale:**

Vinurile materie primă pentru vinurile spumante D.O.C. "TÂRNAVE" obținute în podgoria TÂRNAVE sunt caracterizate prin prospețime, vinozitate și fructuozitate.

Sub aspectul însușirilor organoleptice, vinurile materie primă pentru vinurile spumante DOC "TÂRNAVE" trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

Aspect : limpede, fără particule în suspensie. La vinurile noi, în perioada noiembrie – martie, se admite o ușoară opalescență;

Culoare : verzui-gălbui sau gălbui-verzuie pentru vinurile albe, roz până la roșu-rubiniu pentru vinurile roze și roșii;

Miros : proaspăt, fructuos, fără defecte sau mirosuri străine;

Gust : acid, echilibrat, cu savoare specifică.

Vinurile spumante DOC "TÂRNAVE" se remarcă prin finețe, prospețime, naturalețe, arome de fermentare cu nuanțe de citrice, amplificate de perle fine și persistente.

Sub aspectul însușirilor organoleptice, vinurile spumante DOC "TÂRNAVE" trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

Aspect : limpede, fără particule în suspensie.

Culoare : verzui-gălbui până la gălbui-pal pentru vinurile albe, până la nuanța de rubiniu pentru vinurile roze și roșii;

Miros : plăcut, proaspăt, caracteristic produsului, fără defecte sau mirosuri străine;

Gust : plăcut, fructuos, fin, echilibrat, caracter gusto-olfactiv de autolizat, înțepător datorită prezenței dioxidului de carbon, cu savoare specifică.

Degajare de dioxid de carbon : spumare abundentă, perle persistente cu bule mici pe toată înălțimea paharului.

- **Fetească regală**, definește potențialul oenologic al podgoriei Târnave, vinul fiind apreciat pentru fructuozitate, vinozitate și prospețime. Se impune prin echilibrul între componente, aroma discretă și plăcută, care se aseamănă cu aroma florilor de salcam. Datorită climatului vinurile se caracterizează printr-o aciditate mai ridicată care îi conferă prospețime.

-**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 oncuozitate la gust. Vinul tânăr amintește de fânul proaspăt cosit, iar mirosul și gustul sunt într-o armonie perfectă, ceea ce duce la aprecierea lui de către consumatori.



-**Muscat Ottonel**, reprezintă vinul aromat reprezentativ, pentru podgoria Târnave. Aroma florală, datorată terpenelor, excelează prin finețea aromelor, Muscatul Ottonel, realizează cele mai fine arome și o aciditate echilibrată care imprimă vinului o fructuozitate aparte.

-**Fetească albă**, vin catifelat și corpolent, 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

-**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.

-**Chardonnay**, vinuri ce prezintă mare finețe, se caracterizează printr-o compoziție armonioasă, sunt catifelte, dar în același timp bogate, cu o aromă ce amintește de cea a fânului de curând cosit sau uneori de floarea de salcâm. Aceste vinuri impresionează prin calitatea lor perfect echilibrată, iar buchetul pe care-l capătă în timp îi conferă o nuanță originară de migdale dulci;

- **Riesling de Rhin** – are o culoare galben verzui; cultivat corect, va oferi o savoare specifică și complexă. Este un vin pretabil la învechire. Cu o aciditate mai ridicată, are aroma și gust de grapefruit, include arome florale, arome de miere și mosc.

- **Iordană** – vinul tânăr are o culoare galben-verzui, atractiv prin însușirile sale organoleptice, vinul se impune prin savoare plăcută și delicată. Vioi, fructuos și cu multă prospețime. Se remarcă printr-o aciditate totală ridicată ce depășește 5,0 g/l, fiind folosit ca materie primă pentru obținerea vinurilor spumante.

- **Pinot noir**, vinuri catifelte, mai puțin aspre decât cele de Cabernet Sauvignon și se pretează a fi, la fel de bine, atât seci cât și cu un anumit continut de zahar. Aciditatea ridicată la concentrații în zaharuri de 200 g/l îi permite participarea la realizarea materiei prime pentru vinuri spumante. Vinurile vinificate corect sunt florale și plăcute.

## **XII. Condițiile de comercializare**

### **1. Ambalare și prezentare**

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

- Vinurile spumante cu D.O.C. TÂRNAVE pot fi păstrate în scopul vânzării sau scoase pe piață numai în butelii de sticlă.

Inchiderea acestora se face obligatoriu cu dop în formă de ciupercă din plută sau dintr-un alt material care poate intra în contact cu produsele alimentare, fixat printr-un dispozitiv de

închidere, acoperit, dacă este necesar, cu un căpăcel și învelit în folie, acoperind în întregime

dopul și integral sau parțial gâtul sticlei

Producerea și procesarea strugurilor pentru vinurile materie primă pentru vinurile spumante cu denumire de origine controlată, precum și condiționarea și îmbutelierea vinurilor spumante se realizează numai în teritoriul delimitat pentru denumirea de origine Târnave

### **2. Etichetare**

La etichetarea vinurilor spumante cu denumire de origine controlată TÂRNAVE se folosesc următoarele **indicații obligatorii** :

1. numele sau denumirea comercială sub care este vândut produsul: vin spumant de calitate cu denumire de origine controlată
2. numele denumirii de origine controlată „TÂRNAVE”
3. volumul nominal al produsului conținut de butelie;
4. tipul produsului în funcție de conținutul în zahăr, vinurile spumante pot fi:
  - brut natur, dacă conținutul de zahăr este de maximum 3g/l
  - extra brut, dacă conținutul de zahăr este cuprins între 0 și maximum 6 g/l
  - brut, dacă conținutul de zahăr este de maximum 12 g/l
  - extrasec, dacă conținutul de zahăr este cuprins între 12-17 g/l
  - sec, dacă conținutul de zahăr este cuprins între 17 și 32 g/l
  - demisec, dacă conținutul de zahăr este cuprins între 32 și 50 g/l
  - dulce, dacă conținutul de zahăr este mai mare de 50 g/l
5. 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, pentru vinurile spumante, diferența dintre tăria alcoolică indicată și tăria alcoolică determinată prin analiză nu trebuie să depășească 0,8% vol.
6. data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării.
7. mențiunea “conține sulfiți”
8. mențiunea “produs în România”
9. numele și adresa producătorului
10. metoda de producție „fermentat în sticlă prin metoda tradițională”

Mențiunea „*fermentat în sticlă prin metoda tradițională*” se utilizează numai pentru a descrie vinurile spumante cu denumiri de origine Tarnave, cu condiția ca produsul:

(a) să fi devenit spumant în urma unei a doua fermentații alcoolice în sticlă;

(b) să fi fost menținut în permanență în prezența drojdiei timp de cel puțin nouă luni în cadrul

aceleiași exploatații din momentul constituirii producției;

(c) să fi fost separat de drojdie prin evacuare.

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

La etichetarea vinurilor spumante cu denumire de origine controlată TÂRNAVE se folosesc următoarele **indicații facultative**:

**1)**denumirea soiului/soiurilor în cazul vinurilor spumante de calitate cu denumire de origine controlată Tarnave:

-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 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)** se pot înscrie pe contraetichetă și alte mențiuni care se referă la:

- istoria vinului spumant sau a firmei producătoare;
- condiții naturale ale arealului de producere, tehnici de cultură speciale;
- recomandări privind consumarea vinului spumant: temperatură, asociere cu mâncăruri etc,
- unele mențiuni suplimentare privind însușirile senzoriale, date analitice, altele decât tăria alcoolică, indicații complementare asupra provenienței, reprezentări grafice.

6) codul de bare al produsului

7) sintagma “fermentare în sticlă după metoda tradițională”

8) simbolul comunitar ce indica denumirea de origine

9) distincții acordate, numai pentru lotul în cauză

10) termenii “Premium” sau “Reserve”

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.

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

#### **XIV. Declasarea vinurilor spumante**

În cazurile în care vinurile spumante nu îndeplinesc condițiile de a fi comercializate sub denumirea de origine controlată ”TÂRNAVE”, sau dacă pierde aceste condiții sau la cererea producătorului, ele vor fi declasate pe baza unor proceduri elaborate de O.N.V.P.V., la propunerea motivată și scrisă a producătorului și a Inspectorului de specialitate O.N.V.P.V..

1. Declasarea vinurilor spumante 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. declasarea vinului spumant 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 spumant cu D.O.C.

În cazul în care din verificările efectuate se constată necesitatea declasării unui vin spumant, inspectoratul teritorial al O.N.V.P.V. va stabili categoria de calitate la care urmează să fie reîncadrat vinul spumant și va comunica decizia adoptată persoanei fizice sau juridice care deține vinul spumant, în termen de 15 zile de la data prelevării probelor.

Deținătorul vinului spumant 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 spumant.

#### **XV. Autoritatea de control și controlul respectării specificațiilor produsului**

Controlul anual al respectării specificațiilor produselor vinicole cu denumirea de origine controlată „Târnave” se face de către autoritatea competentă, respectiv **Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.)**

Autoritatea desemnata pentru controlul și gestiunea denumirii de origine controlată „Târnave” este **Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.)**, prin Inspectoratul Teritorial.

Adresa Inspectoratului teritorial: O.N.V.P.V., Blaj, Str. Tudor Vladimirescu, Nr. 80, jud. Alba, Tel/fax : 0258/710288, email: tarnave@onvpv.ro.

Autorizarea plantațiilor producătoare de struguri D.O.C., controlul vinurilor spumante D.O.C., declararea acestora și eliberarea Certificatelor de atestare a dreptului de comercializare pentru vinurile spumante de calitate obținute în denumirea de origine controlată „Târnave” 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 spumante, 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 volatila;
- extract sec nereducător;
- dioxid de sulf liber și total;
- presiunea dioxidului de carbon

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 „Târnave”; 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 spumant

Modificări ale specificațiilor produsului

Orice solicitant îndreptățit conform legislației în vigoare poate solicita aprobarea unei modificări a specificațiilor produsului pentru denumirea de origine controlată „Târnave”, în special pentru a ține cont de evoluția cunoștințelor științifice și tehnice sau pentru a redefini aria geografică.