

# **CAIET DE SARCINI**

## **pentru producerea categoriilor de vinuri cu denumirea de origine controlată JIDVEI**

### **I. DENUMIRE, CATEGORII DE PRODUS**

Sunt îndreptățite să poarte numele denumirii de origine controlate Jidvei vinurile din categoriile: vinuri liniștite, vinuri licoroase, vinuri spumante de calitate, vinuri spumante de calitate de tip aromat, vinuri petiante, obținute din struguri produși în arealul delimitat pentru această denumire de origine, cu condiția respectării condițiilor particulare indicate în prezentul caiet de sarcini întocmit.

### **II. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ**

Calitatea și caracteristicile vinurilor liniștite, vinurilor spumante de calitate, vinurilor spumante de calitate de tip aromat, vinurilor petiante, vinurilor licoroase cu denumire de origine controlată JIDVEI sunt datorate în mod exclusiv mediului geografic cu factorii săi naturali și umani specifici pentru legătura de cauzalitate arie geografică-produs.

#### **A. Detalii privind aria geografică**

Suprafață viticolă cu denumire de origine controlată Jidvei este situată la altitudine cuprinsă între 250 și 500 de metri, pe versanți cu expunere sud-vestică unde căldura soarelui întinsă pe durate lungi ale lunilor de vară și curenții atmosferici contribuie la calitatea strugurilor. Condițiile pedoclimatice din arealul delimitat Jidvei caracterizat prin altitudini mai ridicate, cu diferențe de temperatură între zi/noapte, radiații solare și cețuri târzii influențează pozitiv caracteristicile strugurilor prin evidențierea calităților specifice soiurilor. Climatul temperat-continental moderat, cu veri potrivit de calde, ierni reci și umede, dar cu toamne lungi și frumoase, adesea învăluind în ceață văile podgoriei contribuie la evoluții surprinzătoare sub aspectul aromelor fructate/condimentate, sub aspectul acidității crescute și nu în ultimul rând sub aspectul acumulărilor crescute în zaharuri de peste 220 g/l. Un plus de calitate este impregnat și de prezența solurilor brune eumezobazice, brune argilo-iluviale tipice și luvice cu texturi mijlocii, acoperite de un strat fertil de humus.

Clima este tipic continentală, cu o temperatură medie anuală de 9,7°C, valoarea coeficientului real de insolatie este de 8,9-9,0, mai mult de două treimi din durata de strălucire a soarelui (1426 ore) se înregistrează în perioada de vegetație a viței de vie; precipitațiile anuale însumează 617 mm (în medie), din care 459 mm în perioada de vegetație. Indicatorii ecologici cu caracter sintetic: indicele heliologic real  $I_{hr}=1,75$ , coeficientul hidrotermic  $CH=1,5$ , indicele bioclimatic viticol  $I_{bc}=6,32$  și indicele de aptitudine oenoclimatică  $IAOe = 4359$ . Factori ce asigură condițiile naturale pentru soiurile de viță de vie, cu perioadă mijlocie de vegetație (170-175 zile).

Temperatura moderată în timpul perioadei de maturare a strugurilor determină reacții de oxidare lente, ajutând la o acumulare continuă de zaharuri și arome primare care vor înregistra valori ridicate la sfârșitul perioadei de coacere și la o menținere a acidității la valori ridicate. Aciditatea ridicată constituie un factor de prospețime, indispensabil pentru vinul spumant de calitate și vinul petiant Jidvei. În ansamblul geografic, arealul delimitat Jidvei prezintă o înlănțuire de dealuri cu

orientare generală sud-vestică. Terenul este foarte frământat și cuprinde toate formele de relief. Trecerea de la Lunca Târnavei Mici (250 – 270 m) la zona de dealuri (300 – 460 m) se face printr-un relief slab ondulat reprezentat prin marme nisipoase și argile mărnose. Tipul dominant de sol este solul brun. Pe marne, în locurile unde apa freatică se află la 3 – 5 m 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.

## **B. Detalii privind produsul**

Plantațiile viticole din arealul Jidvei au anumite particularități în ce privește dimensiunea și prin modul în care sunt amenajate și îngrijite parcelele. Organizarea este realizată atât în parcele mari, cu rânduri lungi, ce permit ca recoltarea și lucrările de întreținere să poată fi realizate mecanizat, cât și pe terase și platforme cu expoziție sudică, favorabile pentru producerea strugurilor pentru vinuri premium și super-premium, albe sau roze, precum și pentru vinurile de bază pentru vinuri spumante de calitate, pentru vinuri spumante de calitate de tip aromat, pentru vinuri petiante. Recoltarea se realizează manual și mecanizat, iar lucrările de întreținere sunt parțial mecanizate. Condițiile pedoclimatice specifice și în special începutul de toamnă care vine pe văile arealului Jidvei cu temperaturi moderate, uneori cu ceață persistentă, alteori cu zile însorite, favorizând acumularea zaharurilor și aromelor proaspete fructate și florale și păstrând cu grijă aciditatea în limitele unui echilibru armonios pentru calitate.

Vinurile liniștite albe sunt echilibrate, minerale, cu aciditate bine integrată care le imprimă prospețime, fructuozitate. Se caracterizează printr-o culoare de galben-verzui, galben-pai, galben-auriu până la chihlimburiu, orange, dacă au fost macerate pe boștină. Olfactiv, aromele întâlnite sunt de flori de viță-de-vie, de soc, de salcâm, de faguri de miere, fructe, mere proaspete, pere, caise, piersici, gutui, citrice lămâi, lime, grapefruit, vegetale ardei gras, urzică, frunză de tomată, sparanghel, ierboase, agrișe, condimentate, de plante aromatice busuioc, cimbru, rosmarin, trandafir. Prin învechirea vinurilor aromele virează către fructe coapte, supracoapte și confiate, dulceață de fructe, miere, devin onctuase, pline.

Vinurile roze au prospețime, aciditate ridicată și complexitate de arome desăvârșite de nuanțe de fructe de pădure, fragi, mure, afine, fructe roșii cireșe, vișine, căpșuni, zmeură, merișoare, petale de trandafir, condimente și plante aromatice. Se remarcă prin culoare de la roz-trandafiriu la roz-somon.

Vinurile roșii sunt discrete, cu nuanțe îmbietoare ce variază de la roșu – rubiniu cu nuanțe violete la roșu - cărămiziu și se remarcă prin arome de fructe roșii și negre, prune, mure, coacăze, afine, cireșe, vișine, zmeură, migdale, ierburi aromate și condimente, vanilie și ciocolată cu final lung și persistent, însă cu aciditatea și mineralitatea specifică zonei și o structură bine definite și echilibrată.

Vinul de gheață - arome și gust spre arome mieroase, proaspete, consistente, dulceata de trandafir și fructe exotice dulci, culoare aurie spre chihlimbar strălucitor, sau roze cu luciu cristalin (daca se obtine din Traminer roz prin macerare), cu note de pepene galben, mango, caise, fructe confiate, flori de trandafir și maces, post-gust remarcant și persistent.

Vinurile spumante de calitate au un perlajul fin, intens și persistent, și exprimă echilibrul dintre aciditatea specifică terroir-ului podgoriei Jidvei, mineralitatea inconfundabilă și în caracterul fructuos al acestor vinuri spumante de calitate. Olfactiv, se evidențiază prin note intense specifice de autoliză, în funcție de numărul de luni petrecute în contact cu drojdia, cu note de aluat, pâine, coajă de pâine, brioche la cele care au 9 luni pe drojdie, note ce evoluează către, patiserie, biscuiți, migdale pentru cele care au petrecut o perioadă îndelungată în contact cu drojdia, de 3 ani. Gustativ își păstrează prospețimea, dată de arome de citrice, grapefruit, lămâie și fructe mere verzi, pere,

gutui, dar și tonuri subtile de ierburi uscate. Aciditatea ridicată este echilibrată de nivelul de zaharuri reziduale și de textura cremoasă. Au o structură elegantă, un corp bine definit și cu timpul devin catifelate și rotunde.

Vinurile spumante de calitate de tip aromat sunt proaspete cu un buchet îmbietor și un perlaș fin, persistent. Au un buchet predominant floral, cu note delicate de iasomie, flori de salcâm și accente discrete de aluat și pâine, iar în gust, arome de flori albe și petale de trandafir, caise și struguri copti ce persistă și îi dau o lungime semnificativă.

Vinurile petiante se prezintă de culoare alb-verzui, galben-verzui sau galben-pai pentru vinurile petiante albe, până la nuanțe de roz-trandafirii pentru vinurile petiante roze sau roșii strălucitoare pentru vinurile petiante roșii. Gustativ au finețe, echilibru, prospețime, cu arome varietale bine definite (fructate sau florare în funcție de soiul de strugure din care provine vinul). Spumarea este abundentă, cu perlare persistentă cu bule mici pe toată înălțimea paharului.

Vinurile licoroase sunt pline, onctuoase, catifelate cu un postgust lung, de culoare galben-auriu până la chihlimburi pentru vinurile licoroase albe, roz-intens pentru vinurile licoroase roze sau roșii-violacee cu tente cărămizii pentru vinurile licoroase roșii. Aromele sunt florale, trandafiri, iasomie și de fructe bine coapte, supra coapte, ce virează către fructe confiate și dulcetuți cu note oxidative, miere și faguri de miere, migdale și nuci.

### **C. Factorul uman**

Păstrarea tradiției locale în viticultură și vinificație și abordarea tehnologiilor inovatoare atât în plantații cât și în fluxul tehnologic al obținerii vinurilor este obiectivul afirmării calității denumirii de origine. Se practică selecția și ameliorarea soiurilor de viță-de-vie pentru obținerea calității superioare a vinurilor iar alegerea portaltoiului și a soiului cultivat, a densității de plantare, efectuarea lucrărilor de tăiere și de normare a producției, administrarea de îngrășăminte, lucrările de întreținere a solului, efectuarea tratamentelor fitosanitare, influențează calitatea strugurilor obținuți pentru conservarea specificității vinurilor în denumirea de origine.

La calitatea vinurilor contribuie factori precum calitatea soiurilor de viță-de-vie, calitatea solului brun de pădure și a condițiilor de mediu – cu climă continentală tipică de podiș, temperaturi moderate toamna, fără oscilații bruște, cu ceață dimineața și soare după amiaza, cu diferențe mari de temperatură între zi și noapte, fapt ce favorizează coacerea lentă și un profil aromatic amplu și intens, cu concentrări de zaharuri și arome, precum și echilibrarea acidității. Cel mai important factor sunt însă viticultorii care decid cum se fac tăierile, înainte de intrarea în ciclul vegetativ, pentru a norma viitoarea producție de struguri, tăierile în verde și normarea producției la intrarea în pârgh, precum și tratamentele aplicate. Alături de oenologi decid ce parcele vor fi folosite pentru ce vinuri, în vederea obținerii unei producții de struguri sănătoase, suficiente și relativ constante. Tot ei decid metodele de vinificație, fermentare, maturare, condiționare, pașii necesari pentru obține vinuri de calitate.

În arealul delimitat este localizată o cramă unică datorită amplasamentului și a construcției, echipată cu echipamente și utilaje de calitate, vinificatoare și cisterne de fermentare și depozitare, în care oenologii pot folosi tehnologiilor moderne și inovative aplicate de prelucrare. Crama este construită gravitațional și funcționează pe principiul vaselor comunicante, permițând oenologilor să intervină cât mai puțin în procesul de vinificație doar acolo unde este necesar. Modalitatea de proiectare/funcționare a cramei a fost gândită ca răspuns la necesitatea de dezvoltare durabilă și pentru un consum minim.

Prelucrarea strugurilor, producerea musturilor și a vinurilor se realizează aici din vremuri străvechi, de când Matei Corvin a făcut cadou lui Ștefan cel Mare Cetatea de Baltă împreună cu suprafețe de viță de vie. Fluxul tehnologic nu s-a schimbat foarte mult, evoluția a venit prin tehnologii noi de presare, condiționare și îmbuteliere, materiale performante, inox și/sau beton. Priceperea

vinificatorilor s-a extins, pe măsură ce informația a circulat și s-a multiplicat cu viteză tot mai mare, astfel încât a permis aplicarea de metode specifice de obținere care să permită evidențierea terroirului, a caracterului de soi, mai ales pentru soiurile autohtone (precum Fetească regală, Fetească albă) și a paletelor aromatice diverse pentru soiurile aflate în plantație, consolidând prestigiul arealului Jidvei.

Datorită acidității vinurile obținute aici au potențial îndelungat de învechire, iar buchetul evoluează în condițiile speciale de depozitare din pivnițele vechiului castel medieval de la Cetatea de Baltă, punând astfel în valoare nu doar calitatea desăvârșită a vinurilor ci și istoria locală și originalitatea specificului național. În crame experiența se împletește cu dorința de inovare punându-se puternic amprenta asupra oamenilor zonei implicați în tradiția prelucrării strugurilor și obținerii vinurilor, care de-a lungul timpului au conservat specificul și tradiția viticulturii prin păstrarea identității și expresivității vinurilor provenite din arealul Jidvei.

#### **D. Interacțiunea cauzală**

Plantațiile viticole aflate în arealul delimitat Jidvei sunt poziționate într-un loc de vocație naturală certă, în interiorul Munților Carpați, în inima regiunii Transilvania, localizat mai exact pe valea Târnavei Mici, cu sate pierdute printre dealurile acoperite de viță-de-vie, cu biserici fortificate din vremuri demult apuse, cu castele medievale, cu monumente istorice, dar și cu spații de degustare în care poți descoperi nu doar povestea vinului, ce exprimă în fiecare picătură tezaurul spiritual al locului de origine ci și cea a locurilor care, încă, mai păstrează ceva din tihna de acum câteva secole.

Târnavă Mică creează un microclimat specific, prin formele de relief ce garantează arealului Jidvei suficientă lumină pentru coacerea boabelor de struguri, iar conținutul de humos, care imprimă solului culori închise, contribuie la mărirea absorbției radiațiilor calorice cu implicații pozitive asupra regimului termic al solului. De asemenea, humusul, are însușirea de a contribui la formarea agregatelor structurale contribuind prin capacitatea sa de cimentare la formarea structurii glomerulare și grăunțoase. Prin aceasta îmbunătățește indirect însușirile aerohidrice ale solului prin mărirea porozității, permeabilității pentru apă și aer. Compușii organici cu caracter acid proveniți din humus eliberează ioni de  $H^+$  în sol, crescând astfel aciditatea solului, aciditate naturală, o mineralitate specifică, pe care o regăsim ulterior în struguri și apoi în must și vin, ideală pentru producția vinurilor spumante de calitate, vinurilor spumante de calitate de tip aromat, vinurilor petiante, dar și pentru producția vinurilor liniștite, cărora le imprimă prospețime și le asigură potențialul de învechire.

Absența temperaturilor extrem de ridicate (caniculă) contribuie la menținerea acizilor organici în boabele de struguri, ceea ce are ca rezultat producerea unui vin cu o aciditate totală ridicată, cu un pH scăzut și cu un gust răcoritor. În plus, experiența îndelungată a viticultorilor locali, combinată cu tehnicile viticole actuale conduce la producerea unei materii prime de calitate. Din punct de vedere geografic, macroclimatul combinat cu calitățile soiurilor cultivate joacă un rol esențial în diferențierea vinurilor din această podgorie de vinurile produse din aceleași soiuri în alte podgorii. Vița-de-vie are o tradiție atât de veche în arealul Jidvei, încât aproape că se confundă cu istoria acestei regiuni. Mărturii referitoare la existența viilor pe actualul areal sunt oferite de numeroase vestigii și documente care vorbesc despre existența în această zonă a unor condiții naturale deosebit de prielnice pentru dezvoltarea viței-de-vie. Se admite că pe acest teritoriu au existat forme din care au derivat specii ale genului *Vitis* încă de la începutul erei neozoice. Arealul Jidvei este menționat încă din cele mai vechi timpuri, fiind renumit datorită vinurilor albe caracterizate prin fructuositate, prospețime și aciditate crescută, elegantă și delicatețe. De asemenea, conform

literaturii de specialitate, arealul Jidvei este locul de baștină pentru două dintre cele mai populare apreciate și expresive soiuri albe românești: Fetească Albă și Fetească Regală.

Din punct de vedere istoric, prima atestare a regiunii datează din 1532, când este menționată într-o hartă din lucrarea “Chorographia Transylvaniae” a renumitului cronicar și cărturar sas, Johannes Honterus (1498-1549). Iar în lucrarea “La Vie privée à Venise, depuis l’origine jusqu’à la chute de la République” scrisă de P. Molmenti sunt menționate încă din anul 1173 vinurile din centrul Transilvaniei. Vinuri care se bucurau în acea perioadă, în timpul domniei ducelui Sebastian Ziani, de o reputație excelentă la Curtea Venetiei. În timp ce autorul milanez, Pietro Casala descria elogios vinurile “generoase și mature” care proveneau din zona Munților Carpați.

Localitatea Jidvei, este atestată documentar pentru prima dată în anul 1309 cu numele de *Sido* (din 1854 Jidvei), localitate ce a oferit arheologilor un bogat câmp de cercetare, descoperindu-se aici urme ale existenței vieții omenești din neolitic, din epoca bronzului târziu. Vechimea localității Jidvei se pierde în negura veacurilor, iar săpăturile arheologice au scos la iveala chiar în centrul comunei, o vatră de foc din neolitic și un mormânt de incinerare din acea perioadă.

Cetatea de Baltă a fost una dintre cele mai importante cetăți medievale de pe valea Târnavei Mici, a fost atestată documentar în anul 1177. Cetatea a fost dăruită împreună cu o plantație de viță-de-vie domnitorului Ștefan cel Mare, în anul 1489, de către regele Matei Corvin. După dărâmarea vechii cetăți, în 1544, pe același loc a fost construit actualul Castel Bethlen-Haller.

Încărcat de ani, dar încă demn, bătrânul *Castel Bethlen-Haller*, construit în stilul Renașterii franceze din secolul al XVII-lea (1615-1624), adăpostește în pivnițele sale cel mai de preț tezaur al acestor locuri: vinurile de colecție care îmbină aciditatea naturală ridicată, corpul plin, note proaspete ierboase cu bogăția de arome de fructe coapte, vinuri ce dezvoltă în timp un buchet deosebit, păstrându-și caracterul de soi peste ani. O altă localitate din arealul Jidvei încărcată de istorie este Sânmiclăuș, unde găsim Castelul Bethlen, construcție unică, aflată la interferența dintre Renaștere și Baroc, castelul a fost ridicat de Miklos Bethlen între anii 1668-1673 și 1682-1683. Ulterior, aproape zece ani mai târziu, a început amenajarea incintei prevăzute cu un zid de apărare cu cinci bastioane și un șanț cu apă. Parcul castelului, a cărui construcție a început în 1700, s-a numărat de-a lungul timpului printre cele mai frumoase grădini istorice din Transilvania.

După Al Doilea Război Mondial, când în România s-a instaurat regimul comunist, iar proprietățile private au fost etatizate, astfel, în anul 1949 podgoria “Jidvei” a devenit Intreprindere Agricolă de Stat, iar castelul Bethlen de la Sânmiclăuș și castelul Bethlen-Haller de la Cetatea de Baltă au trecut în proprietatea IAS - ului fiind amenajate ca secții de producție pentru vin spumant, ceea ce oferă podgoriei întâietate în producerea vinurilor spumante de calitate Jidvei deoarece a creat condiții ideale de temperatură și higrometrie, ce au favorizat această etapă, a doua fermentație în sticlă. La început toate etapele de producție erau făcute manual, abia acum în ultimii ani, s-au făcut importante investiții în automatizarea procesului de producție al vinurilor spumante. În localitatea Bălcaciu, localitate ce aparține arealului Jidvei se află una dintre cele mai frumoase biserici fortificate din România construită în secolul al XV-lea, în stil gotic transilvănean. Aici, pe unul dintre clopote se găsește gravat dragonul cu cap de femeie care poartă struguri la urechi și are coadă din frunze de viță-de-vie. Acest simbol reprezentativ care denotă o veche legătură ritualică între oamenii zonei și cultura viței-de-vie a fost folosit în identitatea vizuală a vinurilor obținute în arealul Jidvei.

Tot în aria geografică Jidvei se găsește și prima școală privată de viță-de-vie din România cu cea mai mare capacitate de vițe altoite anual (5 milioane) din soiuri atât autohtone cât și internaționale, destinate producerii vinurilor de înaltă calitate. Astfel, în podgoria Jidvei se folosește materialul

săditor produs în școală privată de viță-de-vie lucru care se traduce prin: autenticitate – proveniență din soiuri și clone destinate înmulțirii, sănătate – butași fără virusuri și microplasmă transmisibile, calitate – prin alinierea la normele tehnice stabilite, cu influențe pozitive asupra calității și cantității producției.

### III. DELIMITARE TERITORIALĂ A ARIEI DE PRODUCȚIE

Arealul delimitat pentru producerea categoriilor de vinuri cu denumirea de origine controlată protejată JIDVEI cuprinde următoarele localități situate în județul Alba:

- Comuna Jidvei - satele Jidvei, Bălcaciu, Căpâlna de Jos, Feisa, Veseuș;
- Comuna Cetatea de Baltă - satele Cetatea de Baltă, Sântămarie, Crăciunelul de Sus, Tătărlăua;
- Comuna Șona - satele Șona, Biia, Lunca Târnavei, Sânmiclăuș, Valea Sasului, Alecuș;
- Comuna Valea Lungă - satele Tăuni, Făget.

### IV. SOIURI DE STRUGURI ÎN CULTURĂ

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obținerea vinurilor liniștite și a vinurilor licoroase sunt următoarele:

- Soiuri vinuri albe: Traminer roz, Chardonnay, Pinot Gris, Fetească Regală, Fetească Albă, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Sauvignon, Muscat Ottonel, Neuburger, Petit Manseng.
- Soiuri vinuri roșii/roze : Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Syrah, Merlot

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obținerea vinurilor spumante de calitate, și a vinurilor petiante sunt următoarele:

- Soiuri vinuri albe: Traminer roz, Chardonnay, Pinot Gris, Muscat Ottonel, Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească Regală, Fetească Albă, Iordană, Petit Manseng
- Soiuri vinuri roșii/roze: Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Syrah, Merlot

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obținerea vinurilor spumante de calitate de tip aromat sunt următoarele:

- Traminer roz, Muscat Ottonel.

### V. RANDAMENTE ÎN PRODUCȚIE (kg/ha, hl/ha)

Producția maximă de struguri pe soiuri, este :

a) Pentru vinuri liniștite și vinuri licoroase

Soiul	maxim kg/ha
Traminer Roz, Chardonnay, Pinot Gris, Riesling de Rhin, Sauvignon, Muscat Ottonel, Petit Manseng, Neuburger, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească Neagră, Merlot	14000
Fetească Regală, Fetească Albă, Riesling Italian	16000

- Struguri pentru vinul de gheață - producție maximă 6 000 kg/ha.

b) Pentru vinuri spumante de calitate si vinurile petiante

Soiul	maxim kg/ha
Traminer Roz, Chardonnay, Pinot Gris, Riesling de Rhin, Sauvignon, Muscat Ottonel, Petit Manseng, Neuburger, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească Neagră, Merlot	14000
Fetească Regală, Fetească Albă, Riesling Italian	16000

Pentru vinuri spumante de calitate de tip aromat

Soiul	maxim kg/ha
Traminer Roz , Muscat Ottonel	14000

Randamentul pe soiuri, este:

a) Pentru vinuri liniștite si vinurile licoroase

Soiul	Maxim hl/ha
Traminer Roz, Chardonnay, Pinot Gris, Riesling de Rhin, Sauvignon Blanc, Muscat Ottonel, Petit Manseng, Neuburger, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească Neagră, Merlot	105
Fetească Regală, Fetească Albă, Riesling Italian	120

Randamentul în vin pentru vinul de gheață (hl/ha) este de maxim 18 hl/ha, respectiv max. 30 % din cantitatea de struguri recoltată.

b) Pentru vinuri spumante de calitate si vinuri petiante

Soiul	Maxim hl/ha
Traminer Roz, Chardonnay, Pinot Gris, Riesling de Rhin, Sauvignon, Muscat Ottonel, Petit Manseng, Neuburger, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească Neagră, Merlot	105
Fetească Regală, Fetească Albă, Riesling Italian	120

c) Pentru vinuri spumante de calitate de tip aromat

Soiul	Maxim hl/ha
Traminer Roz, Muscat Ottonel	105

În funcție de tehnologia de vinificație utilizată și de condițiile pedoclimatice din anul de recoltare, în special în anii favorabili se admite o depășire de maximum 20% pentru productivitatea strugurilor/ha și de maximum 20% pentru randamentele în vin descrise mai sus.

## VI. CALITATEA RECOLTEI

Strugurii destinați producerii vinurilor trebuie să fie sănătoși; proporția boabelor avariate nu poate fi mai mare de 10%, cu excepția strugurilor culeși la supramaturare, cu atac de mucegai nobil pe boabe.

În funcție de mențiunea tradițională pe care o vor purta, conținutul de zahăr la recoltare trebuie să fie:

- pentru D.O.C. – C.M.D. - minimum 187 g/l;
  - pentru D.O.C. – C.T. – minimum 220 g/l;
  - pentru D.O.C. – C.I.B. – minimum 240 g/l;
- C.M.D. - cules la maturitatea deplină, C.T. - cules târziu și C.I.B. - cules la înnobilarea boabelor,

Maturitatea tehnologică a strugurilor pentru vinurile spumante de calitate se atinge la valori ridicate ale acidității totale, fiind un factor de prospețime și stabilitate necesare vinului spumant de calitate și la un conținut în zaharuri de minimum 160 g/l.

Starea de maturitate a strugurilor pentru vinurile de calitate de tip aromat se atinge la valori ale conținutului în zaharuri de minimum 170 g/l.

Starea de maturitate a strugurilor pentru vinurile petiante este evaluată pe baza conținutului în zaharuri, care trebuie să fie de minim 153 g/l.

## VII. CARACTERISTICILE PLANTAȚILOR

Plantațiile din care se obțin strugurii pentru vinurile cu denumire de origine controlată Jidvei trebuie să aibă o puritate de soi de cel puțin 85%. 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 liniștit, vinului spumant de calitate 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 plantații 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 când producția potențială depășește limitele maxime admise prin caietul de sarcini .

În plantații se va asigura o protecție fitosanitară eficientă o stare bună de sănătate a recoltei iar în toamnele ploioase, cu pericol de atac de mucegai, se recomandă aplicarea desfrunziturii parțiale în zona strugurilor la butucii cu masă foliară bogată.

## VIII. PRACTICI OENOLOGICE, TRATAMENTE ADMISE, PARTICULARITĂȚI PRODUCȚIE

Practicile și tratamentele oenologice admise pentru obținerea categoriilor de vinuri cu denumire de origine controlată sunt cele prevăzute de legislația vitivinicolă în vigoare aplicabilă la data efectuării.

Arealul delimitat se încadrează în zona viticolă B iar strugurii pentru obținerea vinurilor provin în proporție de 100% din acest areal. Producția categoriilor de vinuri trebuie să se realizeze în interiorul



arealului delimitat, inclusiv producția vinului bază pentru spumante are loc în arealul delimitat. Vinul spumant de calitate se obține prin a doua fermentare în recipiente închise (acrotifoare /rezervoare sub presiune) sau în butelii de sticlă, folosind vinurile de bază din struguri provenind din soiurile specificate în prezentul caiet de sarcini.

Vinul spumant de calitate de tip aromat poate fi obținut exclusiv prin utilizarea, la constituirea producției de bază de vin, a mustului de struguri sau a mustului de struguri parțial fermentat provenit din soiuri de viță-de-vie specificate în prezentul caiet de sarcini.

Strugurii de vin din care se obțin vinurile cu denumirea de origine Jidvei pot fi procesați în arealul delimitat aferent sau în arealele învecinate acestuia, în aceeași unitate administrativ-teritorială sau în vecinătatea acesteia.

Condiționarea și îmbutelierea vinurilor cu denumirea de origine Jidvei se poate face în unitățile din arealul delimitat aferent denumirii pe care o poartă sau în cele din arealele învecinate, în unitățile existente în aceeași unitate administrativ-teritorială sau în cele existente în unitățile administrativ-teritoriale din vecinătatea acesteia. Este admisă condiționarea și îmbutelierea vinurilor dincolo de vecinătatea ariei delimitate, dacă pentru aceasta se respectă normele de producere instituite prin caietul de sarcini.

În situațiile în care procesarea strugurilor, condiționarea și îmbutelierea produselor vinicole se face în afara arealului delimitat al denumirii de origine producătorul trebuie să transmită către O.N.V.P.V. o notificare în acest sens cu minim 24 de ore înainte de începerea procesului tehnologic menționat în document, cu excepția situației în care centrele de vinificație și/sau unitățile din îmbuteliere aparțin aceluiași agent economic și se află pe raza unității teritorial administrative din care face parte denumirea de origine sau județele limitrofe acestuia (agent care are în proprietate sau exploatare plantațiile de viță-de-vie, centrele de vinificație și unitățile de îmbuteliere).

## **IX. PRACTICI TEHNOLOGICE DE OBȚINERE VINURI**

### **Tehnologie obținere vinuri liniștite**

Vinurile liniștite albe se obțin respectând legislația vitivinicolă în vigoare aplicabilă la data obținerii.

O particularitate o reprezintă vinurile albe obținute printr-un proces de mecerare a mustului de struguri albi pe pieițe. Vinificatorul este cel ce stabilește intensitatea colorantă a vinului final, care poate varia de la galben - auriu la portocaliu și chiar chihlimburiu sau poate avea nuanțe de roze pentru vinurile obținute din soiurile de struguri Pinot Gris sau Traminer roz. Organoleptic aceste vinuri liniștite au un gust mai bogat aromatic, complex datorat taninurilor extrase din pielea strugurelui.

Vinurile liniștite roșii se obțin respectând legislația vitivinicolă în vigoare aplicabilă la data obținerii.

Se pot produce și vinuri roze prin macerare de scurtă durată, cu păstrarea caracteristicilor soiului/soiurilor din care provin.

Prin vinificarea strugurilor roșii după tehnologia vinurilor albe se obține vinul ” blanc de noir”, ce are o complexitate aparte, din arome florale și arome elegante de fructe roșii. Gustul este proaspăt și vioi, cu o bună aciditate, cu accente de citrice. Poate avea nuanțe de alb-galbui, galben-verzui, galben-auriu.

### **Tehnologie obținere vin licoros**

Vinurile licoroase albe, roze sau rosii se obțin respectând legislația vitivinicolă în vigoare aplicabilă la data obținerii acestora.

Materiile prime utilizate pentru producerea vinurilor licoroase, respectiv struguri, must de struguri și/sau must de struguri concentrat și/sau must de struguri concentrat rectificat, vin liniștit, alcool neutru de origine viticolă și/sau distilat de vin trebuie să îndeplinească condițiile de calitate și de obținere precizate de reglementările în vigoare.

### **Tehnologie obținere vin de gheață**

Strugurii se culeg manual, după nopțile geroase de început de iarnă, urmând a fi presați, într-un timp cât mai scurt de la cules, la temperaturi mai scăzute de -10 grade și la un conținut în zaharuri de minim 287 g/l corespunzător producerii vinului.

Prin deshidratare, înghețarea și dezghețarea boabelor de struguri se pierde apa din bobul de strugure strângând în ei mult mai multă dulceață și o profundă bogăție de arome.

Un vin consistent cu nuanțe de miere de albine răscoaptă, un vin care se remarcă prin culoarea sa aurie spre chihlimbar strălucitor, note de pepene galben, mango, caise, fructe confiate și arome fine de dulceață de trandafiri, ce se obține din strugurii ramăși în vie la temperaturi scăzute.

### **Tehnologie obținere vin spumant de calitate**

Producția vinului de bază pentru vinul spumant de calitate se realizează din soiurile de struguri menționate în prezentul caiet de sarcini.

Vinurile spumante de calitate se obțin prin fermentație alcoolică primară sau secundară în recipiente închise (acrotifoare /rezervoare sub presiune) sau în butelii de sticlă, în funcție de metoda aleasă respectând legislația vitivinicolă în vigoare aplicabilă la data obținerii acestora.

### **Tehnologie obținere vin spumant de calitate de tip aromat**

Vinul spumant de calitate de tip aromat se obține din mustul sau mustul parțial fermentat al soiurilor aromate cultivate în plantațiile viticole din arealul delimitat respectând legislația vitivinicolă în vigoare aplicabilă la data obținerii acestora.

### **Tehnologie obținere vin petiant**

Tehnologia de obținere se realizează respectând legislația vitivinicolă în vigoare aplicabilă la data obținerii acestora. Materiile prime pentru vinul petiant, respectiv vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, mustul de struguri sau mustul de struguri parțial fermentat se obțin în arealul delimitat din soiurile de struguri menționate în prezentul caiet de sarcini.

## **X. CARACTERISTICILE ANALITICE, ORGANOLEPTICE ALE VINURILOR**

### **a) Caracteristici analitice**

*Vinurile liniștite* trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție:

- Tăria alcoolică dobândită de minimum 11 % în volume; (limita maximă a titrului alcoolic total poate ajunge până la 20% vol. în cazul vinurilor care au fost obținute fără nici o îmbogățire,)
- Aciditatea totală, exprimată în acid tartric: minimum 3,5 g/l;
- Aciditatea volatilă, exprimată în acid acetic, nu poate depăși:
  - 18 miliechivalenți pe litru sau 1,08 g/L acid acetic pentru vinurile albe și roze; sau
  - 20 de miliechivalenți pe litru sau 1,2 g/L acid acetic pentru vinurile roșii.

Vinurile care poartă denumirea de origine controlată dacă au fost supuse unei perioade de maturare de cel puțin doi ani sau care au o tarie alcoolică totală în volume egală sau mai mare de 13 % vol. pot avea derogări în ceea ce privește limitele de aciditate volatilă de până la 1,3 g/l la vinurile albe și 1,5 g/l la vinurile roșii.

- Dioxid de sulf total:
  - 150 mg/l în vinurile roșii;
  - 200 mg/l în vinurile albe și roze;

În cazul vinurilor cu un conținut de zaharuri exprimat prin suma glucoză + fructoză egal sau mai mare de 5 g/l, limita maximă a conținutului de anhidridă sulfuroasă se ridică la:

- 200 mg/l pentru vinurile roșii;
- 250 mg/l pentru vinurile albe și roze;

În funcție de conținutul lor în zaharuri, exprimat în glucoză + fructoză, vinurile pot fi:

1. seci, în cazul în care conținutul de zahăr al vinului este de:
  - maximum 4,0 g/l; sau
  - maximum 9 g/l, cu condiția ca aciditatea totală exprimată în grame de acid tartric pe litru să nu fie cu mai mult de 2 grame sub conținutul de zahăr (glucoză plus fructoză);
2. demiseци, în cazul în care conținutul de zahăr (glucoză plus fructoză) al vinului este de:
  - maximum 12,0 g/l;
  - maximum 18 g/l, cu condiția ca aciditatea totală exprimată în grame de acid tartric pe litru să nu fie cu mai mult de 10 grame sub conținutul de zahăr (glucoză + fructoză);
3. demidulci, în cazul în care conținutul de zahăr (glucoză plus fructoză) al vinului este cuprins între 12,01 și 45,0 g/l;
4. dulci, în cazul în care conținutul de zahăr (glucoză plus fructoză) al vinului este mai mare de 45 g/l.

*Vinurile spumante de calitate* trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție:

- Tăria alcoolică dobândită, inclusiv cea rezultată prin adaosul de licoare de expediție: minimum 10 % vol.;
- Aciditate totală, exprimată în acid tartric: minimum 3.5 g/l;
- Aciditate volatilă exprimată în acid acetic: maximum 1,08 g/l pentru vinurile albe și roze și maximum 1,2 g/l acid acetic pentru vinurile roșii ;
- Zaharuri exprimate prin suma glucoză + fructoză, în conformitate cu tipul de vin spumant de calitate, în conformitate cu legislația în vigoare;
- Dioxid de sulf total: maximum 185 mg/l;
- Suprapresiune, la temperatura de 20°C: minimum 3,5 bari.

*Vinurile spumante de calitate de tip aromat* trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție:

- Tăria alcoolică dobândită: minimum 6 % vol.;
- Tăria alcoolică totală: minimum 10% vol.
- Aciditate totală, exprimată în acid tartric: minimum 3.5 g/l;

- Aciditate volatilă exprimată în acid acetic: maximum 1,08 g/l pentru vinurile albe și roze și maximum 1,2 g/l acid acetic pentru vinurile roși;
- Zaharuri exprimate prin suma glucoză plus fructoză, în conformitate cu tipul de vin spumant, în conformitate cu legislația în vigoare;
- Dioxid de sulf total: maximum 185 mg/l;
- Suprapresiune, la temperatura de 20°C: minimum 3,0 bari.

Vinul spumant de calitate și vinul spumant de calitate de tip aromat poate fi obținut și comercializat cu următoarele caracteristici, în funcție de conținutul în zahăr invertit (glucoză plus fructoză):

- Brut - natur: maximum 3.00 g/l;
- Extra - brut: maximum 6.00 g/l;
- Brut: maxim 12.00 g/l;
- Extra - sec: cuprins între 12,01 g/l și 17.00 g/l;
- Sec: cuprins între 17,01g/l și 32 g/l;
- Demisec: cuprins între 32,01 și 50 g/l;
- Dulce: peste 50 g/l

*Vinurile petiante* trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție:

- Tăria alcoolică dobândită : minimum 7 % vol.;
- Tăria alcoolică totală: minimum 9 % vol.;
- Aciditate totală, exprimată în acid tartric: minimum 3.5g/l;
- Aciditate volatilă, exprimată în acid acetic: maximum 1,08 g/l pentru vinurile albe și roze și maximum 1,2 g/l acid acetic pentru vinurile roși;
- Zaharuri exprimate ca glucoză+fructoză, în conformitate cu legislația în vigoare;
- Dioxid de sulf total: maximum 235 mg/l.

În cazul vinurilor cu un conținut de zaharuri exprimat prin suma glucoză + fructoză egal sau mai mare de 5 g/l, limita maximă a conținutului de anhidridă sulfuroasă se ridică la maximum 250 mg/l.

- Suprapresiune, la temperatura de 20 C : minimum 1,0 bari și maximum 2,5 bari.

Vinul petiant se obține în variantele sec, demisec, demidulce și dulce stabilite de legislație (conținut zaharuri exprimat ca glucoză și fructoză).

*Vinurile de gheață* trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție:

- Tăria alcoolică dobândită: minimum 11.0 % vol.;
- Aciditatea totală, exprimată în acid tartric: minimum 3.5 g/l;
- Aciditatea volatilă, exprimată în acid acetic: maximum 1.5 g/l;
- Zaharuri totale, exprimate în glucoză plus fructoză : minimum 100 g/l;
- Dioxid de sulf total: 250 mg/l maxim la vinuri albe/roze, 200 mg/l maxim la roșii

*Vinurile licoroase* trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție:

- Tăria alcoolică dobândită: minimum 15.0 % vol. și maximum 22.0 % vol.;
- Tăria alcoolică totală: minimum 17.5 % vol.;
- Tăria alcoolică naturală inițială: minimum 12.0 % vol.
- Aciditatea totală, exprimată în acid tartric: minimum 3.5 g/l;
- Aciditatea volatilă, maximum 1,08 g/l pentru vinurile albe și roze și maximum 1,2 g/l pentru vinurile roșii;
- Dioxid de sulf total: 150 mg/l, când conținutul în zaharuri este mai mic de 5 g/l sau maximum: 200 mg/l, când conținutul în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/l.

## b) Caracteristici organoleptice

Vinurile liniștite albe sunt echilibrate, minerale, cu aciditate bine integrată care le imprimă prospețime, fructuozitate, au culoare galben-verzui, galben-verzui, galben-auriu, până la orange/chihlimbării, sunt elegante, fine, cu o plăcută rotunjime, cu arome florale și gust fructat.

Olfactiv prezintă arome de flori de viță-de-vie, de soc, salcâm, faguri de miere, mere proaspete, pere, caise, piersici, gutui, citrice lămâi, lime, grapefruit, arome vegetale - ardei gras, urzică, sparanghel, ierboase, agrișe, condimentate, de plante aromatice - busuioc, cimbru, rosmarin, trandafir. Prin învechire aromele virează către fructe coapte, supracoapte și confiate, dulceață de fructe, miere, vinurile devin onctuoase, pline.

Vinurile liniștite roze au prospețime, catifelare, aciditate ridicată, culoare roz-trandafirii, roz-somon. Sunt vinuri savuroase, revigorante, cu un pronunțat caracter fructat (fructe de pădure, fragi, mure, afine, fructe roșii, cireșe, vișine, căpșuni, zmeură), merișoare ori floral (flori de cireș, note de fragi, petale de trandafir) ori cu note de condimente.

Vinurile liniștite roșii au culoare strălucitoare de la roșu intens la roșu - granat, roșu – vișiniu ori roșu-cărmiziu, cu arome de fructe roșii și negre, prune, mure, coacăze, afine, cireșe, vișine, zmeură, migdale, cu note de ierburi aromatice, condiment, cafea, vanilie, ciocolată, gust intens, final lung persistent, echilibrate în structură..

Vinul licoros alb are o culoare aurie chiar chihlimbării, aromă de miere, finețe rotundă a gustului, ori în varianta de roșu caramiziu și gust discret de coacăze, afine, caracter viguros. Varianta roze - are culoare roz intens, prospețime pregnantă, fructuozitate, catifelare, onctuoasă. Nuanțe de roșu-violaceu la vinurile roșii. Cu arome florale (trandafir, iasomie) ori de fruct bine copt și uneori fruct confiat și dulceați cu note oxidative, de miere și faguri, migdale, nuci.

Vinurile spumante de calitate au prospețime, fructuozitate, cu aciditate specifică terroir-ului Jidvei și mineralitate aparte, arome de fermentare amplificate de perlare fină și persistentă (mineral, fructat) prezintă o culoare galben-pai, galben-verzui pentru cele albe, nuanță de roz – somon pentru cele roze, roșu intens, iar vinurile roșii până la nuanțe de roșu - rubiniu.

Olfactiv are note intense specifice de autoliză în funcție de numărul de luni petrecute în contact cu drojdia (aluat, pâine, coajă de pâine, brioche, patiserie, biscuiți, migdale) note ce evoluează către patiserie, biscuiți, migdale pentru o perioadă mai îndelungată în contact cu drojdia.

Gustul este fructat fin (coacăze roșii, rodie, merișoare), arome de citrice, grapefruit, lămâie și fructe - mere verzi, pere, gutui, echilibrat, caracter gusto-olfactiv de autolizat, înțepător datorită prezenței dioxidului de carbon. Cu aciditate ridicată echilibrată de nivelul de zaharuri reziduale și de textură cremoasă, au corp bine definit iar cu timpul devin catifelate și cu rotunjime.

Vinurile spumante de calitate de tip aromat sunt bogate și expresive, cu note fructate (caise, struguri copti), florale (trandafir, iasomie, salcâm, uneori floral-condimentate). Au o culoare strălucitoare de la galben cu nuanțe verzui, până la galben-auriu și chiar roze pentru Traminer roz. Prezintă o perlare fină, de durată.

Vinurile petiante prezintă extractivitate, bună aciditate, au efervescentă fină. Sunt în nuanțe alb-verzui, galben-verzui, galben-auriu sau roz somon palid (roz-trandafirii) ori roșu strălucitor la cele roșii, cu arome florale (trandafir, soc, urzică) ori fructate (afine, caise, mere verzi, zmeură, afine).

Spumarea este abundentă, de finețe, cu perlare persistentă cu bule mici pe toată înălțimea paharului.

Vinul de gheață - arome și gust spre arome mieroase, proaspete, consistente, dulceață de trandafir și fructe exotice dulci, culoare aurie spre chihlimbării strălucitor sau roze cu luciu cristalin (dacă se obține din Traminer roz prin macerare) cu note de pepene galben, mango, caise, fructe confiate, flori de trandafir și măceș, post-gust remarcant și persistent.

## **XI. REGULI DE PREZENTARE ȘI ETICHETARE**

### **Prezentare, ambalare, etichetare**

- Vinurile liniștite, vinurile licoroase, vinurile spumante de calitate, vinurile spumante de calitate de tip aromat și vinurile petiante pot fi comercializate către consumatorul final doar îmbuteliate cu respectarea prevederilor prezentului caiet de sarcini.
- Îmbutelierea vinurilor liniștite se poate realiza în butelii de sticlă, în ambalaje multistrat sau bag in box de diferite capacitati respectând legislația în vigoare aplicabilă la data îmbutelierii.
- Îmbutelierea vinurilor licoroase se poate realiza în butelii de sticlă de diferite capacitati, respectând legislația în vigoare aplicabilă la data îmbutelierii acestora.
- Îmbutelierea vinurilor spumante de calitate, vinurilor spumante de calitate de tip aromat se poate realiza în butelii de sticlă de diferite capacitati respectând legislația în vigoare aplicabilă la data îmbutelierii. Închiderea buteliilor de sticlă se face cu dopuri în formă de ciupercă, de plută, din derivate de plută, din alte materiale admise în industria alimentară.
- Îmbutelierea vinurilor petiante se poate realiza în butelii de sticlă sau recipiente admise, rezistente la presiune, de diferite capacitati, respectând legislația în vigoare aplicabilă la data îmbutelierii acestora.

Înscrisurile de pe etichetele vinurilor liniștite, vinurilor licoroase, vinurilor spumante de calitate, vinurilor spumante de calitate de tip aromat, vinurilor petiante vor respecta prevederile legislației vitivinicole în vigoare aplicabilă la data etichetării. Se permite și indicarea în mod facultativ a unor mențiuni privind îmbutelierea ("la castel", "podgorie", "proprietate") precum și a unor referiri la distincții acordate pentru loturile în cauză, mențiuni referitoare la anumiți ani de recoltă deosebiți.

## **XII. MENȚIUNI TRADIȚIONALE**

Vinurile cu denumirea de origine controlată pot purta următoarele mențiuni tradiționale:

- D.O.C.-C.M.D. - cules la maturitatea deplină, D.O.C.-C.T. - cules târziu și D.O.C.-C.I.B. - cules la înobilarea boabelor, date de conținutul în zaharuri la recoltarea strugurilor, în conformitate cu prevederile caietului de sarcini, înscrise pe etichetă fie în întregime, fie prescurtat;
- 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 învechite în sticlă timp de cel puțin 4 ani.
- Vin tânăr - vin introdus pe piață înainte de sfârșitul anului în care a fost produs.

## **XIII. VALORIFICAREA CATEGORIEI VINURILOR**

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condițiile de a fi valorificate cu denumirea de origine controlată sau la cererea producătorului, ele vor fi încadrate în alte categorii.

1. Încadrarea la altă categorie 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. încadrarea vinului la altă categorie.

#### **XIV. AUTORITATEA DE CONTROL PENTRU RESPECTAREA SPECIFICAȚILOR PRODUSULUI**

Autoritatea desemnată pentru controlul și gestiunea denumirii de origine protejată este Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.), cu adresa Șos. Iancului nr. 49, 021719, Sector 2, București, Romania, prin Inspectoratul Teritorial care gestionează regiunea viticolă în care este localizat arealul denumirii de origine controlate.

Autorizarea plantațiilor producătoare de struguri cu D.O.C., controlul vinurilor cu D.O.C., încadrarea la alta categorie a acestora și atestarea dreptului de comercializare pentru vinurile obținute în denumirea de origine controlată se face la solicitarea producătorilor care se supun condițiilor din prezentul caiet de sarcini, în baza procedurilor elaborate de către O.N.V.P.V. Controlul anual al vinului, efectuat de către O.N.V.P.V. constă în:

- a) examinarea analitică a vinurilor, care constă în verificarea buletinului de analiză care să conțină cel puțin următorii parametri:
  - tăria alcoolică totală și dobândită;
  - zaharuri totale, exprimate ca fructoză plus 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 . 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, sau
- 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 Jidvei, în condițiile stabilite de legislație pentru efectuarea modificărilor caietului de sarcini al vinului.